



Polpetta alla Tagliatelle

Şehriyeli Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
1 bicchierino di tè tagliatelle
1,5 bicchierini di tè grattugiatamento di cipolla
2 bicchierini di tè l'acqua
1 cucchiaino di salsa
1 fetta interno di pane raffermo
4 pomodori
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale

Primamnete si bollisce vermicelli poi in una pentola piccola si mette la cipolla insieme 2 bicchierini di tè l'acqua e 1 cucchiaino olio d'olive e mezzo cucchiaino di sale poi alla sopra dei questi si aggiunge vermicelli bollita e si inserisce sul fuoco basso e si cucina finchè vermicelli succhia il liquido.

Dopo aver freddato vermicelli si mette nella ciotola da impastare ed alla sopra si aggiungono carne macinata , salsa, interno di pane raffermo , pepenero mezzo cucchiaino di sale e poi si iniszia ad impastare finchè tutti i materiali si mescolano bene.

La miscelata di polpetta preparata si rimane circa 2 ore nello frigo poi si prende dallo frigo e si prendono i pezi dalla miscelata di polpetta dimensione di 1,5 noci e sifanno le polpette rotonde.

Poi le polpette si filano nel vassao oliato ed alla sopra si mettono i fetti di pomodoro. Poi le polpette si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè i pomodori cambiano le figure.

Si servirsi in caldo.

Nota: Il pomodoro che si mette alla sopra, serve tenere morbido di tagliatelle nel momento di cucinamento.