



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Polpetta alla Tagliatelle

Şehriyeli Köfte



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

Primamente 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 bolliti 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 rafferma, pepenero mezzo cucchiaino di sale e poi si inizia ad impastare finchè tutti i materiali si mescolano bene.

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

Poi le polpette si filano nel vassoio 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 servono in caldo.

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