



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî 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 raffermo  
4 pomodori  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale

# Primamnete si bolisce 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 inizia ad impastare finchè tutti i materiali si mescolano bene.

# La miscelta 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 servirsi in caldo.

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