



Polpetta alla Mandorle

Bademli Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 cipolla
1 bicchierino di tè mandorle
1 bicchierino di tè ceci arrossiti senza sale
1 cucchiaino di tè zenzero
1 cucchiaino di tè pepnero
2 cucchiaini di tè sale
Per miscelamento;
1 bicchierino di tè ceci arrossiti
In quantità di farina
Per friggere;
1 bicchiere d'olio vegetale

- # Primamente le mandorle si fa passare dal robot o si pesta nel campo con il cucchiaio diventa polverato.
- # Nella ciotola da impastare si mettono carne macinata , cipolla grattugiata, pepenero, sale e zenzero insieme ceci arrossiti polverato si miscelano bene.
- # Poi si mette nello frigo e rimane circa 1 ora.
- # Poi si prepara la miscelata dal ceci arrossiti polverato per mettere alla sopra di polpetta.
- # Dopo aver riposato la miscelata di polpetta si leva dallo frigo e dalla miscelata si prendono i pezzi dimensione di limone poi si rotolano e si fanno le polpette ovale.
- # Poi le polpette preparate si fanno rotolare dalla miscelata di ceci arrossiti e si mettono nell'olio caldo e si arrossiscono tutte due parte . Per levare olio si fanno mettere alla sopra tovaglione di carta .
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Polpetta alla mandorle è una ricetta tedesca. Nella ricetta originale si usa ceci polverato per il posto di ceci arrossiti polverato.