



Polpetta al Milfoy

Milföylü Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 cipolla
2 spicchi aglio
2 fetti pane di raffermo
1 albume d'uova
8 -10 rami di prezzemolo
1 bicchierino di carbonato
1 bicchierino di timo
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
Per i finachi;
6 impasto di milyof
1 tuorlo d'uova

- # Alla sopra di fetti di pane si aggiunge cipolla e si aggiungono aglio pestato e sale . Si impastano finchè diventano omogeneo.
- # Alla sopra si aggiunge carne macinata, albumi d'uova timo, cumino, carbonato e pepenero . Si miscelano bene tutti i materiali. Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato.
- # Poi la miscelata si mette nello frigo e si lascia circa 1 ora.
- # Impasto di milyof si mette in fianco uno sopra l'altro e poi gli altri 3 impasti di milyof si mette ugualmente. Si fa passa dalla sopra con il rullo e si avrà un impasto completo.
- # Poi impasto si taglia dimensione di 2 spanna .
- # Poi miscelata preparata si mette nello impasto tagliato in quadrato.
- # Poi impasti si fanno il rullo.
- # Poi si fettano e si rotola dal tuorlo d'uova . Poi si fila nel vassaio parte di polpett arriva alla sopra.
- # Poi si filano nel vassaio e si mette nel forno riscaldato a 200 gradi finchè diventano rosse.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Alla sopra di polpetta si può mettere anche salsa.