



Polpetta alla Lingua

Dilli Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello
Lingua di vitello grandezza scatola di fiammifero
1 cipolla
2 fette interno di fame rafferma
1 uova
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di pepenero
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Dalla parte dietro delle lingua di vitello si tagliano 3 pezzi e poi si tagliano dimensione di dado.
- # Nella ciotolada impastare si mette la cipolla grattugiato si aggiunge uova ed alla sopra si aggiunge interno di pane poi si impastano bene finchè i pezzi di pane si ammorbidiscono.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata, lingua tagliata, sale e pepenero poi si impastano circa 8 - 10 minuti.
- # Poi impasto preparato si mette nello frigo a riposare circa 1 oretta.
- # Poi dal impasto di polpetta si prendono i pezzi dimensione di noce poi si fanno i cilindri dimensione di dito .
- # Le polpette preprate si cucinano nell'olio mezzo riscaldato poi si levano sulla carta per levare olio.
- # Si mettono in caldo nel piatto da servire e servirsi im caldo.

Nota: Polpetta alla lingua nella zona di Rumeli.