



Polpetta di Smirne

İzmir Köfte



750 gr. carne macinata per la polpetta
3 fetti interno di pane raffermo
1 cipolla secca
1 uova
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaiino di sale
Mezzo cucchiaiino di pepenero
Per la salsa;
4 pomodori
mezzo cucchiaio di salsa
Mezzo bicchiere d'acqua
Mezzo cucchiaiino di sale
2 cucchiai d'olio vegetale

I pezzi di pane si prendono e si mettono nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono cipolla e uova , sale e pepnero .

Si impastano finchè i pane si amorbidiscono .

Poi si aggiunge la carne macinata e si continua a d impastare 8 - 10 minuti e poi si aggiunge prezzemolo macinato. E poi si met enello frigo .

In questo mnomento siu grattugiano i pomodori e si fanno passare dal filtro e si levano i semi.

Poi i pomodori si mettano nella ciotola ed alla sopra si mettano salsa, acqua ed olio vegetale e si mette sul fuoco circa 10 minuti . Poi si leva dal fuoco.

Poi la miscelata di polpetta si leva dallo frigo , poi si prendono i pezzi dimensione di noce e si fanno le polpette dimensione di dito.

Poi le polpette si filano sulla griglia e si cucinano .

Le polpette cucinate si mettono nella salsa calda e si mette sul fuoco e si cucina circa 5 - 7 minuti.

Si mettono nei piatti da servire ed alla sopra si mette la salsa calda.

Nota: Nella ricetta originale le polpette si arrossiscono con burro.