



Popetta alla Melanzana di Maras

Patlıcanlı Maraş Köftesi



Mezzo kg. di carne macinata
1 cipolla media
Unquarto interno di pane
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
3 melanzane
Per la sopra;
4 pomodori
4 pepe di ciarliston
Per la sosa;
3 pomodori
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiali d'olio vegetale
Mezzo cucchiaio di sale
Per friggere;
2,5 bicchieri olio vegetale

- # Cipolla si grattugia ed alla sopra si mette interno di pane e si impasta finchè ammorbidiscono i pani.
- # Poi si aggiungono carne macinata , sale e pepenero poi si impastano 2 - 3 minuti e si aggiunge prezzemolo macinato e si continua ancora circa per 2- 3 minuti . Poi la miscelata preparata si mette nello frigo .
- # In questo momento si sbucano le melanzane e si tagliano in rotonde poi si fanno aspettare nell'acqua salata circa per mezz'oretta poi si asciugano bene.
- # Nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si arrossiscono i fetti di melanzana e poi si filano nel vassaio di forno .
- # Poi si prende la popetta dallo frigo e si fanno le figure poi anche le polpette si arrossiscono nell'olio riscaldato e poi anche le polpette si filano nel vassaio sopra delle melanzane.
- # Poi alle sopre delle polpette si mettono pomodori tagliati e pepe ciarliston.
- # Ultimamente si prepara la sosa per questo si grattugia il pomodoro alla sopra si mette cumino olio vegetale e sale poi si miscelano bene Dopo si svuotano alle sopre delle polpette nel vassaio .
- # Poi si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finchè cambiano i colori delle polpette.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Secondo di volonta si può aggiungere 1 cucchiaino salsa di pomodoro nella miscelata di polpetta.