



Polpetta di Palestina

Filistin Köftesi



250 gr di carne macinata di vitello
1 kg di porro
1 patata
1 bicchierino farina di pangrado
2 cucchiaini spezie di polpetta
2 cucchiaini di peperoncino a rosso
2 cucchiaini di sale
Per la sopra ;
1 bicchiere farina di pangrado
2 uova
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # I porri si puliscono e si lavano poi si tagliano in grandezza di due dita poi si bolliscono nell'acqua finché si ammorbidiscono e dopo le patate si bolliscono senza sbuciarci.
- # Nella ciotola di impastare si mettono carne macinata insieme con farina di Pan grado insieme spezie di polpetta pepe nero e peperoncino rosso insieme con sale.
- # Dopo aver impastato tutti i materiali si aggiungono le patate bollite grattugiate insieme con i porri bolliti e si continua ad impastare circa 5 e 6 minuti ancora.
- # Lama celata di polpetta preparata si mette nella parte inferiore del frigo per mezz'oretta.
- # Poi dalla miscelata riposata prendono i pezzi dimensione di limone e si fanno le figure in ovale.
- # Le polpette prima si rotolano dalla uova miscelata e poi si fanno rotolare dalla farina di Pan grado e si arrossiscono nell'olio riscaldato poi si fanno uscire sulla carta.
- # Se servirti insieme con formaggio a bianco e con il risotto.

Nota: La Polpetta di Palestina arrossita se si aspetta per una notte nello frigo sarà gustoso di più.