



## Polpetta alla Pepe

Biberli Köfte



Mezzo kg di carne macinata  
1 cipolla  
8 pepe di charleston  
6 cucchiali farina di pane raffermo  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di pepe rosso piccante  
1, 5 cucchiaini di sale  
1 bicchierino di farina  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale

# Si levano i semi di pepe Charleston poi si fanno passare dal robot oppure una macchina da macinare poi si può macinare anche con con il coltello.

# Sopra delle Pepe si mette la farina di pane raffermo e poi si aggiungono carne macinata cipolla grattugiata pepe rosso Polverara toe pepe nero e si continua ad impastare circa 7- 8 minuti.

# Poi la miscelata di polpetta preparata si mette per mezz'oretta nella parte inferiore del frigo.

# Dopo dal tempo la miscelata di polpetta si leva dal frigo e si fanno i pezzi dimensione come volendo.

# Poi le polpetta si fanno rotolano dalla farina che c'è in un piatto dopo si buttano nel olio caldo e si arrossiscono bene tutte le parte dopo aver arrossito le polpette si fanno uscire sulla carta e poi si prendono nel piatto da servire si possono servirsi fresco o caldo insieme con pepe o pomodoro.

Nota: Pepe di charleston comprende liquido di più rispetto delle altre pepe.