



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Polpetta alla Pepe

Biberli Köfte



Mezzo kg di carne macinata
1 cipolla
8 pepe di charleston
6 cucchiari 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 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.