



Polpetta al Pisello

Bezelyeli Köfte



2 bicchieri piselli scatolati
1 carota
10 cipolle piccole
1 patata
5 cucchiaini d'olio vegetale
2 cucchiaini di pepe rosso in polvere
2,5 bicchieri di brodo o l'acqua
Per la polpetta ;
250 GR di carne macinata
1 fetta interno di pane raffermo
1 cipolla secca
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Mezzo cucchiaino di sale
1 cucchiaino di salsa

- # Si miscelano la cipolla grattugiata insieme con interno di pane raffermo e poi alla sua opera si aggiungono carne macinata salsa sale e pepe nero poi si continua ad impostare circa per 5 minuti.
- # Lama celata di polpetta preparata prendono i pezzi dimensioni di noce e poi questi pezzi sì bene rotolano puoi e si filano nel vassoio farinata.
- # Nella pentola si mette a olio vegetale e si mette la pentola sul fuoco medio dopo aver riscaldato si buttano dentro le cipolle piccole e si arrossiscono finché si cambiano i colori i colori delle cipolle.
- # Poi alla sopra delle cipolle si aggiungono le carote tagliate incubo e si arrossiscono le cipolle insieme per 5 minuti poi si buttano le patate tagliate e i piselli si continua insieme ad arrossire ancora per 5 minuti.
- # Dopo arrostite 5 minuti tutti i materiali si aggiungono 2,5 bicchiere di acqua o brodo.
- # Quando arriva al momento di bolli mento si aggiungono sale peperoncino rosso in polvere puoi dirmi Celano.
- # Ultimamente si aggiungono le polpette preparate poi scoperta il coperchio di pentola e la pentola si inserisce sopra al fuoco medio e si cucina circa per 25 minuti.
- # Poi le polpette si prendono nel piatto da servire in caldo di servirsi secondo volendo insieme con prezzemolo macinato oppure con le altre verdure.

Nota: Nella preparazione di questa polpetta per il posto di pepe rosso dolce in polvere si può aggiungere anche un cucchiaino salsa di pepe.