



Polpetta al Cavolo

Lahanali Köfte



5 foglie di cavolo
3 pepe appuntite
2 spicchi d'aglio
1 pomodoro
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchialino di timo
Un cucchialino di sale
1,5 bicchierini di olio vegetale
1 bicchiere d'acqua formaggio grattugiato
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato
Per la polpetta ;
Mezzo kg di carne macinata
1 cipolla
8 spicchi d'aglio
3 fetti interno di pane raffermo
1 cucchialino di sale
1 cucchialino di pepe nero
1 cucchialino di cumino

Primamente si prepara la polpetta per questa aglio si presta bene insieme con sale poi si aggiungono cipolla grattugiata insieme con interno di pane raffermo e si impastano bene finché il pane si ammorbidisce.

Alla sua prati miscelata preparata si aggiungono carne macinata cumino e pepe nero così si continua ad impastare ancora per 5 minuti dopo di questo tempo dalla miscelata di polpetta prendono i pezzi dimensione di noce prima si rotolano poi si schiacciano.

In una pentola grossa si mette 1,5 bicchierini d'olio vegetale dopo aver riscaldato l'olio si buttano le polpette preparate per arrossire tutte le parti.

Dopo aver tolto le polpette dall'olio vegetale si aggiungono pepe nero e aglio si arrossiscono sincere e pepe e cambiano i colori.

Pepe si aggiungono le foglie di cavolo macinata infine olio e salsa di pomodoro poi si arrossiscono finché le foglie di cavolo si diventa uno in piccole dopo di questo momento si aggiunge pomodoro tagliato e infine. Dopo ti fanno girare per qualche volta e poi si aggiungono 1,5 bicchieri di brodo oppure l'acqua poi ricoperta il coperchio di pentola e si lascia cucinare per mezz'oretta.

Miscelata di cavolo cucinata si prende ad un'altra pentola poi in quella pentola che cucina sta il cavolo si buttano le polpette e si filano viene uno sopra l'altro.

Poi alla sopra delle polpette si svuota dalla miscelata preparata con le foglie di cavolo alla sopra si pizzica la miscelata di formaggio a bianco poi si rimette sul fuoco medio dopo aver coperto il coperchio e si continua a cucinare circa per 20 minuti.

Dopo di questo tempo si porta al tavolo in caldo.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta per il posto di formaggio a bianco si può usare un altro tipo di formaggio.