



## Polpetta di Corolla alla Patata

Patatesli Çanak Köftesi



Mezzo kg di carne macinata  
Una cipolla  
Uno spicchio d'aglio  
2 fette interno di pane raffermo  
Un bicchiere di formaggio a bianco grattugiato  
8 – 10 Rami di prezzemoli  
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per interno;  
3 patate  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
1 bicchierino d'acqua  
Per la salsina;  
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato  
Per friggere;  
1,5 bicchieri d'olio vegetale

# Nella ciotola di impastare si mettono i pezzi di pane raffermo e alla sopra si aggiunge la cipolla grattugiata e si mescolano bene insieme con le cipolle.

# Poi dentro si aggiungono carne macinata sale pepe nero cumino e aglio per stato insieme con salsa e si continua ad impastare ancora per 5 minuti dopo si aggiungono prezzemolo macinato e insieme con formaggio grattugiato dopo si continua ancora ad impastare 1 o 2 minuti.

Poi l'impasto di polpetta preparata si mette nella parte inferiore del frigo.

# Dopo del tempo di impasto di polpetta si condividono 6 pezzi uguali e ogni pezzo si apre con il dito come impasto dimensione piattino di tè.

# Intorno le tazze a pressione nate ti vogliono bene e poi le polpette preparate mettono dentro delle tasse. Così le polpetta coperta tutte le parti interne delle tasse.

# Tutte le polpette si preparano così e poi si inseriscono nel forno riscaldato a 190 ° rimangono in che arrossiscono bene.

# Nel momento di cucina mento delle polpette si sbucciano le patate e poi tagliano dimensione di dado poi si arrossiscono nell'olio ho riscaldato finché cambiano i colori e poi si fanno uscire sulla carta per levare l'olio.

# Le polpette arrostiti si toglie dal forno e si fanno uscire dalle tasse con attenzione. E le polpette si lasciano affrescare circa per 5 minuti.

# Poi le patate arrostiti si mettono dentro delle polpette e alla sopra si mette il sugo preparato insieme con un cucchiaio di salsa un cucchiaio di olio vegetale un bicchierino di tel acqua e poco sale.

# Ultimamente sopra delle polpette si mette il formaggio grattugiato e le polpette se metto nel forno preriscaldato a 190 gradi si cucinano finché si scioglie il formaggio.

# Si servizi con qualsiasi garniture.

Nota: Formaggio si da il gusto e serve anche per figurarsi facile delle polpette.