



Polpetta al Spinaci

Is spanaklı Köfte



Mezzo kg di carne macinata di vitello
1 bicchiere farina di pane raffermo
1 cucchiaio di cocco
1 cipolla 2 spicchi d'aglio
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di pepe rosso in polvere
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
Per interno ;
Mezzo mazzetto di spinaci
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di formaggio grattugiato
1 cucchiainodi pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1 bicchiere d'olio vegetale

Spinaci si levano e si macinano bene infine poi prendono in una pentola piccola si aggiunge olio e si coperta il coperchio di pentola e si lasciano a cucinare circa per mezz'oretta sul fuoco basso.

In questo momento la carne macinata cipolla e grattugiata e aglio pestato insieme con albumi d'uovo, farina di pane raffermo, pepe rosso in polvere, pepe nero e sale così tutti si impastano bene circa per 10 minuti e poi si inserisce la miscelata preparata nella parte inferiore dello frigo per mezz'oretta.

Spinaci cucinati si schiaccia con le mani poi alla soppressi aggiungere il formaggio tuorlo d'uovo sale e pepe nero poi si miscelano e si condividono 8 pezzi uguali tutti i pezzi si fanno le figure di palline con le mani.

La miscelata riposata si leva dal frigo E si condividono 8 pezzi uguali in ogni pezzo si apre dimensione di piattina di tè.

In mezzo dell'impasto aperto si mette dalla miscelata di spinaci poi sopra dei Spinaci si schiaccia e così tutte le parte delle Polpette diventano Spinaci.

Poi le polpette praparete si arrossiscono bene con olio e poi si servirsi in caldo.

Nota: Per farsi aumentare il gusto nella miscelata di Polpetta si può aggiungere 1 cucchiaio sugo di senape.