



## Ombra di Luna al Pisello

Bezelyeli Ay Gölgesi



Mezzo kg di carne macinata  
2 fetti interni di pane raffermo  
1 cipolla  
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato  
1 bicchiere di Pisello scatolata  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra ;  
1 uova  
1 cucchiaino di salsa  
1 cucchiaio di latte  
1 cucchiaio di sesamo

# Le cipolle si grattugia no sopra al pane di raffermo. E si miscelano finché i pezzi di pane diventano imposto.  
# Palla sopra di miscelata preparata si aggiungono carne macinata formaggio grattugiato pepe nero e sale si continua ad impastare ancora per 5 minuti.

# Ultimamente si aggiunge il pisello si continua ad impastare senza fastidi are i piselli.

# Poi l'impasto preparato si prende sul tavolo e si fa la figura di cilindro poi si mette bene nello stampo di polpetta oliata.

# Poi la polpetta preparata si mette nella parte inferiore del frigo e si lascia riposare circa per un ora dopo alla sopra si aggiunge uova salsa e latte poi ultimamente si pizzica il sesamo.

# La polpetta preparata si cucina nel forno riscaldato a 190° finché la sopra si arrossisce bene e dopo aver tolto dal forno mezzoretta Italia si fetta dimensione di dito così si servirsi.

Nota: Se si setta la polpetta quando era calda si può deformare per questo si aspetta per mezz'ora dopo aver tolto dal forno.