



Baciata di Mubi

Mubi Busesi



Mezzo kg carne macinata di vitello mezza grassa
1 cipolla
1 bicchierino di tè formaggio grattugiato
1 albume d'uova
4 fetti di pane raffermo
10 - 15 rami di prezzemoli
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per interno;
3 patate
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaio di burro
1 tuorlo d'uova
Mezzo cucchiaino di pepe nero

- # Primamente si prepara la miscela di polpetta per questo nella ciotola da impastare si mettono i difetti di panni poi alla sopra si aggiunge cipolla grattugiato e si miscelano bene finché gli effetti di pane diventano impasto.
- # Poi nella miscelata preparata si aggiungono carne macinata albume d'uovo formaggio grattugiato sale cumino pepe nero e prezzemolo macinato infine si continua ad impastare poi si mette nella parte inferiore dello frigo.
- # In questo momento si prepara il purè per questo le patate si prendono in una ciotola di sugo alla sopra si mette mezzo bicchiere d'acqua e poi si inserisce sul fuoco medio.
- # Quando le patate iniziano ammorbidire si aggiunge il latte poi si continua a miscelare così si schiacciano bene le patate poi si aggiungono poi si leva dal fuoco e si aggiungono sale pepe nero tuorlo d'uovo formaggio grattugiato e burro poi si apre miscelano velocemente.
- # Poi l'impasto riposato si taglia 8 pezzi uguali e si prendono sul tavolo poi ogni pezzo si apre con le mani dimensione di piatto da servire.
- # In mezzo della ogni polpetta ci mette un cucchiaino di pure poi si rotolano come il panettone dopo si infilano nel vassoio oliato.
- # Poi la polpetta preparata si mette nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché la sopra diventano il colore viola si porta al tavolo in caldo.

Nota: Dopo aver cucinato per vedere il purè di patata le Polpette non si chiudono strettamente.