



Polpetta di Fegato

Ciğer Köfte



Mezzo kg. fegato di vitello
1 cucchiaino di bulgur fine
1 pezzo di pane raffermo
1 cipolla
1 uova
Mezzo cucchiaino di peperoncino a tosse
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per friggere ;
2 bicchieri d'olio vegetale
Per la garnitura;
2 patate
2 cipolle
7-8 prezzemolo
Mezzo cucchiaino di dolce sale

Interno di pane raffermo si mette in una ciotola profonda alla sopra si aggiungono cipolla grattugiata ,uova e sale e si miscelano fice si macinano bene i pezzi di ane.

Poi fegato passa dal robot si aggiunge nella miscelata preparata.

Poi alla sopra si aggiungono gli altri materiali e si continua ad impastare circa per 3 minuti.

In questo momento si sbuciano le patate e si tagliano dimensione di dado e poi si arrossiscono bene nel oli riscaldato.

Poi dalla miscelato di polpetta prendono i pezzi e si fanno le polpette dopo questa polpette si arrossiscono e si arrossiscono nell'olio riscaldata delle patate e si prendono sulla cartina.

La cipolla si taglia come la figura mezza rotonda e prezzemolo macina in fine poi si miscelano bene con cipolla e prezzemolo.

Sul piatto da servire si mette no le polpette e ai fianchi si mettono patate a rossite insieme con miscelata prezzemolo.

Nota: Nelle queste tariffe preparate si usano in generale garniture di cipolla. Cipolla si leva il pudore di fegato.