



## 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 fiche 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 sbucano le patate e si tagliano dimensione di dado e poi si arrossiscono bene nel olio riscaldato.
- # Poi dalla miscelato di polpetta prendono i pezzi e si fanno le polpette dopo questa polpette si arrossiscono e si arrossiscono nell'olio riscaldato 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.