



Polpetta l'Albanese

Arnavut Köftesi



Mezzo kg. di polpette
5 spicchio d'aglio
4 fetti di pane raffermo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 tazza di yogurt
Per il sugo;
2 cipolle
1 tazzina di caffè olio vegetale
4 pepe italiane
1 cucchiaia salsa
5 bicchiere d'acqua
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

Nella ciotola da impastare si mette aglio pestato con sale insieme con fetti di pane raffermo poi alla sopra si aggiunge carne macinata, sale e pepe nero poi tutti i materiali impastano bene finchè per avere un imposto omogeneo.

Poi da questo impasto si fanno le polpette dimensione di noce e si mettono nell'olio riscaldato.

Dall'altra parte si mettono in una pentola insieme cipolla tagliata, pepe tagliata, poi si arrossiscono finchè cambiano i colori le cipolle dopo si aggiunge la salsa e insieme 1 , 5 bicchiere d'acqua.

Poi sopra dei materiali a rossite si aggiungono le polpette arrossite.

In mezzo del piatto da servire si mette yogurt miscelata, poi alla sopra si mettono le polpette arrossita e al fianco si mette prezzemolo macinato.

Nota: Questa ed una polpetta piacevole della zona di Iskodra d'Albania.