



Polpetta di Pausa

Mola Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
3 fetti interno di pane raffermo
1 cipolla
7-8 prezzemolo
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
4 patate
4 pomodori
4 pepe di Charleston
1 cucchiaio di salsa
1,5 bicchieri d'acqua
1,5 bicchierini d'olio vegetale.

Interno di pane raffermo si miscelano bene insieme con la cipolla grattugiata poi alla sopra si aggiungono sale, pepe nero e carne macinata si continua ad impastare ancora per 5 minuti poi si aggiunge prezzemolo macinato e si continua ancora ad impastare circa per 5 minuti.

Poi la miscelata preparata si mette a riposare nella parte inferiore dello frigo circa per mezz'oretta in questo momento le patate si sbucciano e si tagliano in lunghezza e si levano i semi delle pepe e si tagliano in due poi i pomodori si tagliano in 4 pezzi e nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato prima si mettono le patate poi pepe poi i pomodori si arrossiscono bene tutti i materiali e poi prendono sulla carta per levarsi olio.

Poi dalla miscelata di polpetta si prendono i pezzi dimensioni di noce e si fanno le polpette a come il dito.

Poi le polpette si arrossiscono bene nell'olio riscaldato , delle verdure poi anche le polpette dopo aver riscaldate si mettono sulla carta sempre per levarsi olio.

Poi in questo olio si mette 1, 5 bicchieri d'acqua e si miscela poi questa miscelata si fa svuotare sopra delle polpette e poi la sopra si mettono le verdure arrostiti sopra di quelle si mette alla miscelata di salsa e di nuovo si cucinano circa per 15 o 20 minuti sul fuoco medio.

Si servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta di polpetta non si deve mescolare con la ricetta di polpetta Smirne.