



Polpetta di Padella

Tava Köftesi



500 gr. carne macinata di vitello
1 cipolla
1 setta interno di pane raffermo
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra ;
1 cipolla
2 pomodori
2 patate 4 pepe di Charleston
2 cucchiai salsa di pomodoro
5 cucchiai olio di girasole
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai d'acqua

- # Le cipolle si grattagiano e si miscela bene alla sopra si aggiungono carne macinata sale ,pepe nero e si continua ancora ad impostare circa per 5 minuti.
- # Poi dall'impasto di polpetta si prendono i pezzi dimensioni di noce si rotolano poi schiacciano in diverse forme.
- # Dopo le fanno i materiali per la sopra per quello in una ciotola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate rotonde..
- # Dopo che cipolle diventate trasparente si aggiunge la salsa e si miscela ancora per qualche volta e poi si aggiungono prima le pepe levati dai semi poi le patate tagliate.
- # Dopo aver cucinato le patate si aggiunge sale e l'acqua quando arriva nel momento di bollimento si aggiungono i pomodori e si miscela.
- # Poi la miscela preparata si mette sopra delle polpette poi le mettono nel forno riscaldato a t200 gradi, si cucina circa per circa 45 minuti e si servirsi in caldo.

Nota: I pomodori non si sbuciano per non sciogliere.