



## Polpetta di Padella

Tava Köftesi



500 gr. carne macinata di vitello  
1 cipolla  
1 setta interno di pane raffermo  
Mezzo cucchiaiino di pepe nero  
1 cucchiaiino 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 cucchiaiino di sale  
2 cucchiai d'acqua

# Le cipolle si grattaglano 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 sbucano per non sciogliere.