



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Polpetta con Pasta

Makarnalı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
1 uova
1 cipolla
1 rete 3 settings terme di pane
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Mezzo mazzetta occhi prezzemolo
Mezzo cucchiaino di salsa
1 pacco di pasta
1 cucchiaino di burro
Per friggere;
1 , 5 bicchieri d'oglio vegetale
Per il sugo;
4 pomodori
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
1 pepe italiana
1 cucchiaino di cumino

Primamente si prepara le polpette per questo in una ciotola si mettono i fetti di pane raffermo insieme con la cipolla macinata poi sopra si aggiunge un uovo e si continua ad impastare finchè fetti di pane diventano bene miscelate.

Poi alla sopra si aggiungono pepe tagliate fine insieme con carne macinata ,cumino ,pepe nero sale e salsa, si continuano circa per 5 e 6 minuti dopo si aggiunge prezzemolo macinato e si continua ad impastare poi si mette la miscelata preparata nello frigo.

Dopo aver riposato per mezzoretta, dalla miscelatore di polpetta prendono i pezzi dimensioni di noce e si rotolano con farina poi si arrossiscono con olio caldo.

Dopo si prepara il sugo per questo cipolla si taglia fine e si arrossisce insieme con 4 cucchiaini d'oglio vegetale poi si aggiungono aglio macinato insieme con pepe italiane.

Quando cambia il colore di pepe si aggiungono pomodori grattugiati insieme con cumino e sale.

Quando pomodori diventano morbidi si continua a cucinare circa per due minuti poi si aggiungono le polpette arrossite insieme si cucinano ancora per 10 minuti.

In questo momento si bolisce la pasta e si mette nel burro poi si mette nel piatto da servire in caldo dopo si mette ai fianchi delle polpette con il sugo si servirsi in caldo.

Nota: Questa polpetta è una ricetta Italiana.