



Polpetta con Riso

Pirinçli Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
1 uova
1 bicchierino di riso
1 cipolla
1 fetta interno di pane raffermo
2 cucchiaini di fare
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Per la sopra;
2 pomodori
7 pepe italiani
1 cucchiaio salsa di pomodoro
4 cucchiari olio di girasole
1 bicchiere d'acqua

- # Primamente il riso si bollisce nell'acqua. Quando diventa morbido significa è cucina.
- # Si miscelano bene con interno di pane insieme con cipolla grattugiata.
- # Poi alla sopra si aggiunge carne macinata, sale, pepe nero, peperoncino rosso, uova e lultimamente si aggiunge riso bollito e si continuano ad impastare.
- # Poi l'impasto di polpetta preparata si mette nello frigo riposare circa per mezzoretta dopo si leva dallo frigo che si prendono dimensione di noce dalla miscelata polpetta preparono le polpette ovale.
- # Le polpette preparate si filano nel vassoio oliato, in mezzo delle polpette si filano i pomodori.
- # Poi in un'altra ciotola si miscelano salsa di pomodoro ,l'acqua ,olio di girasole. Poi si mettono sopra della polpette e ultimamente sopra della polpette si mettono le pepe tagliate.
- # Vassoio di polpetta si coperta bene con foglio alluminio oppure con il coperchio poi si mette nel forno riscaldata 200 gradi si cucina circa per un'ora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nella polpetta si può mettere pomodoro anche per il posto di salsa.