



Polpetta di Kuba

Küba Köftesi



Mezza kg. di carne macinata di vitello
3 spicchio d'aglio
1 bicchiere di farina
1 cucchiaio di sugo di senape
2 cucchiaini di cumino
1 cucchiaiino di curry
2 pepe italiane
2 uova
2 cucchiali di latte
2 cucchiali d'oglio vegetale
1 cucchiaiino di tenero
1,5 cucchiaini di sale
Per il sugo;
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio

- # Primamente si prepara la miscelata per questa si levano i semi di pepe poi prezzemolo si macina infine.
- # Sopra delle pepe si rompono le nuove poi si aggiunge pangrattato, latte, noce pestato, aglio pestato, sugo di senape, olio vegetale e si miscelano per un po.
- # Poi dall'impasto di polpetta preparato si prendono i pezzi dimensione di noce e si rotolano poi si schiaccia poi si cucina non sulla griglia.
- # Nel momento di cucinamento si prepara il sugo per questo farina si arossisce bene con il burro poi si aggiunge latte e si miscela sempre poi si aggiungono pepe tagliate fine, peperoncino rosso, aglio testato, sale e pepe nero si cucinano finchè arriva al momento omogeneo.
- # Le polpette calde si mettono il piatto da servire alla sopra si mette da sugo preparato si porta al tavolo.

Nota: Nella tariffa originale questa ricetta è triangolo, per fare la figura triangolo della polpetta si usa uno stampo triangolo.