



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

Polpetta di Ricco

Sosyete Köftesi



Mezzo kg. di carne macinata
1 cipolla
3 -7 pezzi di pane raffermo
1 uova
8-10 prezzemolo
1 cucchiaino di comino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
8 pezzi di formaggio a bianco
Per il sugo;
1 melanzana
3 pomodori
3 pepe italiane
3 cipolle fresche
2 spicchio d'aglio
4 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino di zucchero in polvere
Mezzo cucchiaino di sale

Nella ciotola da impastare si mette uova, sale, cumino, pepe nero e interna di pane raffermo insieme con cipolla grattugiato e si miscelano.

Poi si aggiunge carne macinata e si continua ad impastare ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato e si continua ad impastare poi l'impasto di polpetta si mette nello frigo per riposare circa per mezz'oretta.

Poi si prepara il sugo per questo si sbucciano le melanzane e si arrossiscono nell'olio riscaldato e poi si levano sulla carta per levare olio.

In una ciotola si mette olio vegetale quando riscalda si aggiunge cipolla tagliata fine insieme con pepe tagliate si arrossiscono finche cambiano i colori.

Dopo si aggiungono i pomodori sbuciate e tagliate fine, aglio prestatato, sale e zucchero in polvere si cucinano finchè i pomodori arrivano alla coerenza di salsa poi si aggiungono melanzane arrossite e si cucinano ancora per 5 minuti e poi si levano dal fuoco.

Poi impasto si divide in 8 pezzi e poi si fanno le polpette come di hamburger.

Poi le polpette preparate si cucinano sulla griglia. Prima di servirsi alla sopra si mette il formaggio a bianco e si arrossiscono ancora per un po.

Prima di servirsi sopra delle polpette si mette dal sugo preparato.

Nota: Se volendo il sugo preparato si può passare dal blender così può avere il sugo come pure.