



Polpetta di Salsiccia ed alla Salsa

Sucuklu Salçalı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
Mezzo rotolamento salsiccia
1 pepe di chiariston
1 cipolla
1 nuova
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
3 pomodori
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiaio salsa di pomodoro
2 zuccheri in cubo
2 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale

Le salsicce si macina fine ed alla sopra si aggiungono cipolla grattugiato carne macinata sale uova e pepe tagliata infine poi tutti i materiali si miscelano bene e dopo si mettono nello frigo per riposare circa mezz'oretta.

Dopo del tempo si fanno le polpette come volendo.

Poi le polpette si filano nel vassoio oliata poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldata 200 gradi e si cucina finche si arrossiscono le polpette.

Questo momento si prepara il sugo di polpetta, per questo i pomodori si grattugiano poi si mettono in una ciotola profonda e dalla sopra si aggiunge un bicchiere d'acqua , zucchero, olio vegetale e sale.

Poi il sugo preparato si mette sul fuoco e quando arriva nel momento di bollimento il fuoco regola basso e si continua a cucinare ancora per 5 minuti e poi si leva dal fuoco.

Le polpette levate dal forno si mette nel piatto da servire e dalla sopra si mette dal sugo preparato.

Nota: Nella preparazione di questa polpetta non si usano le altre spezie perchè salsiccia include abbastanza spezie.