



## Polpetta con Pistacchio

Fıstıklı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata  
1 bicchierino pistacchi  
2 patate bollite  
1 cipolla  
3 cucchiai farina  
3 fette di pane raffaello  
1 cucchiaino di comino  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
3 cucchiai d'olio vegetale  
1, 5 bicchiere d'acqua  
1 cucchiaio di salsa  
Mezzo cucchiaio di farina  
5 -6 prezzemolo  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

# Primamente sbucia bene il pistacchio poi si fa passare dal robot e patate bollite si schiaccia.

# In una ciotola profonda si mette cipolla grattugiata ,carne macinata, farina di pangrattato, cumino, pepe nero e sale si miscela tutti I materiali.

# Poi dalla miscelata di polpetta preparata prendono i pezzi dimensione di noce e poi si fanno le polpette ovale tutto le polpette preparate si mettono nella padella oliata e poi la padella si mette sul fuoco oppure nel forno.

# Forno si riscalda a 195 gradi si cucinano finchè le polpette si arrossiscono.

# In questo momento si prepara il sugo, nella pentola si mette farina e d'olio vegetale dopo si aggiungono l'acqua e salsa si miscelano un po poi pepe nero e sale continua a cucinare ancora per 5 minuti . Prima di togliere dal fuoco si pizzica prezzemolo macinato.

# Le polpette si cucinano che si mette nel piatto trasferire poi alla sopra si mette da sugo preparato.

**Nota:** Se un sugo prepara con usare il pomodoro allora nella miscelatore sugo si puo aggiungere un cucchiaino di zucchero.