



Polpetta di Carota

Havuç Köftesi



4 carote
2 patate
2 cipolle
1 bicchiere di formaggio grattugiato
5 cucchiai di farina
10 -15 prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1, 5 bicchieri d'olio vegetale

Si cucinanobene carote e patate poi si cucinano e si bolliscono nell'acqua.

Poi si mettono nella ciotola da impastare.

Alla sopra si mettono farina, formaggio a bianco grattugiato, sale, peperoncino a rosso, prezzemolo macinato fine, e cipolla.

Poi si miscelanotutti i materiali in questo momento olio vegetale si mette in una padella.

Dopo riscaldato l'olio, le polpette preparate si mettono nella padella per arrossire e dopo le polpette si mettono sulla carta per levarsi olio dopo si mettono nel piatto da servire.

Nota: Per dare il gusto in questa ricetta si puo aggiungere cumino e aglio pestato.