



Polpetta di Bulgur alla Patata

Patatesli Bulgur Köftesi



1 cucchiaio di girasola
5 patate
8 cipolle
15 prezzemolo
4 spicchio d'aglio
1 cucchiaio salsa di pepe
4 cucchiai d'oglio vegetale
1 succo di limone
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Bulgursi mette in una ciotola poi alla sopra si mette una tazza d'acqua poi si lascia riposare per gonfiare circa per 10-15 minuti.

Poi le patate bollite si pestano e si fanno come il purè.

Sopra di bulgurbagnatosi mette salsa e patate e poi si miscelanobenutti materiali dopo nella miscelatasi aggiungono prezzemolo macinato, cipolla grattugiata, aglio pestato, succo di limone olio, pepe nero, cumino e sale si continua ad impastare.

Poi prendono i pezzi come rotolato. Dall'impasto di polpetta si fanno le polpette come volendo.

Poi le polpette si filano nel piatto da servire e si servirsi.

Nota: Se non si volendo di essere piccante della polpetta non si aggiunge pepe nero e peperoncino a rosso per il posto salsa di pepe si usa salsa di pomodoro.