



Polpetta nel Forno alla Patata

Fırında Patatesli Köfte



4 patate bollite
1 uova
3 cipolle
10-15 prezzemolo
3 cucchiali farina di galeta
3 - 4 cucchiali olio d'oliva
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di cumino
Due cucchiaini di sale
Per la sopra
Un bicchiere di formaggio bianco

Primamente si grattugiano le patate poi alla sopraggiungono prezzemolo macinato e cipolle.

Poi si aggiungono gli altri materiali e si impasta bene finché non si picica alle mani.

Poi dall' impasto di polpette preparata si prendono i pezzi dimensioni di noce prima si rotolano poi si filano nel vassoio del forno oliato.

Alla sopra si pizzica formaggio grattugiato.

Poi le polpette preparate si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché il formaggio si scioglie e diventa il colore viola.

Nota: La vera farina di galeta si diventa dal "panino di pacalia".