



Polpetta alla Carne

Etli Köfte



Mezzo kg carne di pecora tagliata in dado
2 patate
1 uova
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale
Per la sopra;
Un bicchiere di farina
1 uova
Per friggere;
Un bicchiere d'olio vegetale

La carne si tagliano dimensione di dado si mettono in una pentola alla sopra si mette l'acqua e si bolliscono fin che ammorbidiscono dopo si filtrano.

Si bolliscono anche le patate senza sbucciarle.

Nella ciotola da impastare si mettono patata grattugiata carne bollita uova che tenero e sale si impastano bene poi dall' impasto di polpette prendono i pezzi dimensione di polpetta si rotolano e poi si schiacciano.

Le polpette si fanno passare da uova miscolata puoi dalla farina di galeta e si arrossiscono nell'olio riscaldato.

Servirsi in caldo.

Nota: Nella Macerata di polpetta se volendo si possono aggiungere cumino e le altre spezie anche.