



Polpetta Kadınbudu al Forno

Fırında Kadınbudu Köfte



Mezzo kg di carne macinata
Una cipolla
Un bicchierino di riso
3 cucchiari olio vegetale
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di cumino
Un cucchiaino di sale
Per la sopra;
Uno uovo
Un bicchierino di pangrattato

- # Primamente sopra di riso si mette 3 bicchieri d'acqua e si cucina sul fuoco basso finché succhia tutta l'acqua.
- # Nella padella si mette l'olio dopo aver riscaldato si aggiungono cipolle macinata e si arrossiscono finché diventano trasparenti.
- # Alla sopra si aggiunge metà della carne macinata e si cucina con miscelare.
- # Prima di levare dal fuoco si aggiungono sale pepe nero e cumino poi si lascia raffreddare.
- # Dopo si miscelano carne macinata cucinata insieme con riso ultimamente si aggiunge carne macinata non cucinata.
- # Imposta lo bene finché miscelano tutti i materiali.
- # Dopo dall'impasto prendono i pezzi dimensione di limone si rotolano. I pezzi rotolati neri ma si fanno passare dentro del uova miscelata poi dal pangrattato.
- # Polpette preparati siciliano nel vassoio oliato dopo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per mezz'ora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Carne macinata cucinata si deve essere fredda prima di miscelare con carne macinata senza cucinata.