



Polpetta sulla Tegola

Kiremitte Köfte



750 gr di carne macinata mezza grassata
1 cipolla
5 fetti interno di pangrattato
1 spicchio d'aglio
1 bicchierino di carbonato
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
Per il sugo;
5 cucchiai d'olio vegetale
2 pepe italiane
3 pomodori
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1,5 bicchieri di formaggio grattugiato

- # La cipolla si grattugia e si miscela con pangrattato finché diventa bella omogenea.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata aglio che è stato sale pepe nero cumino e carbonato impastano circa per 4-5 minuti.
- # Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato e continua ad impastare ancora per un po'.
- # Impasto di polpette ha preparato si mette nello frigo per riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo di questo tempo dall'impasto di polpetta si prendono i pezzi grandezza di noce si rotolano poi si filano nel vassoio del forno.
- # Dopo si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi.
- # In questo momento si prepara il sugo nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le pietre tagliate di infine poi si aggiunge alla salsa e si arrostisce finché va via il pudore di salsa.
- # Alla sopra se aggiungono sale e i pomodori sbucciati dopo si aggiunge l'acqua calda e si cucina per una schiumata.
- # Le polpette cucinate si prendono in un piatto ovale alla sopra si mette il 4 o 5 cucchiai di sugo poi si pizzica formaggio grattugiato. E poi Siri inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina si finchè scioglie il formaggio.
- # Con i questi materiali si possono preparare se porzione di polpette sulla tegola.
- # Si porta caldo al tavolo.

Nota: Questa polpetta si può preparare anche senza condividere nelle porzione.