



## Polpetta di Pollo al Pomodoro

Domatesli Tavuk Köftesi



600 gr petto di pollo  
1 cipolla piccola  
4 spicchi d'aglio  
2 cucchiali di semolino  
1 fetta interno di pangrattato  
1 uova  
1 cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per la salsa:  
3 pomodori  
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro  
5 cucchiali olio d'oliva  
1 bicchierino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
2 bicchieri d'acqua

- # Petto di pollo cipolla aglio e Pan grattato si tagliano poi si fanno passare dal robot.
- # Poi si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono cumino semolino pepe nero e sale.
- # Si impastano finchè arriva alla coerenza. Poi si fanno le polpette poi si filano nel vassaio oliato.
- # Poi le polpette si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # In questo momento si prepara la salsa per questo nella pentola si mette salsa olio e si fa miscelare per un po'.
- # Alla sopra si aggiungono pomodori sale e zucchero si cucina finchè il pomodoro perde la forma.
- # Ultimamente si aggiunge l'acqua e si bollisce per una schiumata.
- # Le polpette cucinate si mette dentro di polpetta poi si ciperta il coperchio e poi si cucina circa per 10 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nel momento di impastamento la miscelata di polpetta si può essere molla. Piano piano arriva alla coerenza perché semolino si gonfia.