



Copertimento di Fegato

Ciğer Tablaması



1 fegato di pecora
6 bicchieri di grano fine per polpetta
3 cipolle secche
1 cuchiaio salsa di pepe
1 cuchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaino di menta secca
2 cucchiaini di basilico
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperoncino
1 bicchierino olio di girasole

- # Dopo averlo pulito il dado del fegato si macina con robot oppure con la macchina da macinare.
- # La macina di fegato si mette in una ciotola e sopra si aggiungono grano fino e cipolla trattugiato.
- # Dopo averlo impastato gli ingredienti si aggiungono le salse di pepe e pomodoro, basilico, menta, pepenero, sale e si impasta ancora per 7 o 8 minuti finché per averlo un buon impasto.
- # Questa miscela si fa riposare nell'aperto sotto dello frigo. e si togliono i pezzi come la grandezza di noci dall'impasto. E si rotonda come pallone, e poi si schiaccia dalla parte sopra, e poi in mezzo si fa un buco.
- # Dopo averlo preparato tutte le copertimente, si fanno bollirsi nell'acqua senza salata per 7 o 8 minuti.
- # Dopo questi si fanno mettere in un piatto da servire a piatto , sopra si fa girare peperoncino riscaldato con olio di gira sole.

Nota: Questa ricetta è una ricetta generale della provincia turca di Bitlis.