



Polpetta di Patate con Miscelata

İçli Patates Köftesi



5 patate
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 bicchiere farina di pangrattato
1 uova
1 cucchiaino di sale
Per interno;
200 gr di carne macinata
1 cipolla
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di burro
Per pane;
1,5 bicchieri farina di pangrattato
2 uove
Per friggere;
2,5 bicchieri olio di girasole

- # Le patate si bolliscono poi si sbucciano dopo si pestano oppure grattugiano.
- # Alla sopra si aggiungono farina di pangrattato formaggio uova e sale si impastano poi si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # Una padella si inserisce sul fuoco dopo aver riscaldato si aggiunge carne macinata e si arrossisce circa 5 minuti.
- # Dopo si aggiungono burro e cipolle tagliate tra quarto d'ora si aggiungono sale e pepe nero insieme con cumino e si leva dal fuoco.
- # Dall'impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce poi si fanno come figura di nido.
- # Dentro si inserisce alla miscelata preparata poi si coperta.
- # Le polpette preparate si muovono dalla miscelata di uova poi farina di pangrattato. Dopo si arrossiscono nell'olio caldo.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa polpetta si può preparare anche con miscelata di formaggio e spinaci.