



## Polpetta di Salsiccia

Sucuk Köfte



500 gr. carne macinata (con grasso)  
2 cm. 1 fetta di pane raffermo  
8 spicchi di aglio  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino pepenero  
Mezzo cucchiaino di pimento  
1 cucchiaino di sale

- # Pane dopo averlo bagnato e schiacciato bene si mette nella ciotola d'impastare.
- # L'aglio si schiaccia con sale finché diventa purè. E si aggiunge sopra del pane.
- # Dopo averlo mmiscelato bene pane e aglio si aggiungono spezie e carne macinata.
- # Tutti gli ingredienti s'impastano per 10 minuti.
- # Si fanno riposare per un ora nello frigo.
- # Si prendono come le grandi noci dall'impasto, e poi si fanno come le figure del cilindro.
- # Poi le polpettine si possono cucinare sulla griglia oppure nel forno.

Nota: Questa operazione se si fa senza usare la pane ma se si fa con usare intestino allora si avrà la salsiccia generale.