



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

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 aversi bagnato e schiagiato bene si bene nella ciotola d'impastire.
- # L'aglio si schiaggia con sale finche diventa purè. E si aggiunge sopra del pane.
- # Dopo aversi mmiscelato bene pane e aglio si aggiungono spezi e carne macinata.
- # Tutti gli ingredinti s'impastano per 10 minuti.
- # Si fanno riposarsi per un ora nello frigo.
- # Si prendono come le grandezze di noci dall'impasto , e poi si fanno come le figure del cilindro.
- # Poi le polpette si possono cucinare sulla grillia oppure nel forno.

Nota: Questa operazione se si fa senza usarsi la pane ma se si fa con usare intestino alloras si avra la salsiccia generale.