



## Polpette a Manzo

Biftek Köfte



500 gr. carne macinata per polpetta  
1 cipollina secca  
1 cucchiaino di pepnoro  
1 cucchiaino di sale

- # S'impastano carne macinata, pepenero e sale per 5 - 10 minuti.
- # Si fa figura del cilindro all'impasto di polpetta .
- # Si inserisce nella parte congelatore dello frigo.
- # Si toglie dopo diventato un pò duro dallo frigo.
- # Si tagliano rotondi 1 cm. di grandezze.
- # Si cucinano sulla grillia di carbone oppure nel forno elettrico.
- # E' si servira insieme con le cipolle tagliate piccoline.

Nota: Nella polpetta di manzo non si mette interno del pane raffermo. Per questo si prende il gusto del manzo.