



Polpetta con Funghi

Mantarlı Köfte



500 gr. funghi freschi
6 cucchiai olio vegetale
2 pomodori
1 cipolla secca
7 - 8 spicchi d'aglio
4 cipolle verdi
1 cucchiaio di salsa
500 gr. carne macinata per polpetta
1 fetta interno di pane raffermo
1 cipolla secca
1 uova
1 cucchiaio di cumino
1 cucchianino sale
1 cucchianino di pepenero
1 bicchiere d'acqua

Prima si prepara l'impasto di polpetta.

Poi si l'impostano cipolla trattugiato, interno del pane raffermo, carne macinata, cumino, sale e pepenero per 10 minuti.

Si fanno le polpette un pò più grande del pistacco. Queste polpette si fanno con movimento in un vassiaio farinata.

Si mette l'olio vegetale in una ciotola e sopra si mettono le cipolle tagliate come per mangiare, dopo amorbidente delle cipolle si aggiungono gli aglio schiacciati bene e si continua ad arrossire per 5 minuti.

Sopra di questo prima si mette le cipolle verdi tagliati poi il pomodoro tagliati finemente e si arossiscono sul fuoco medio per 5 minuti.

Poi si aggiungono salsa, sale, e funghi puliti tagliati e si cucina ancora per 10 minuti.

Sopra si mettono le polpette preparate.

Dopo aver messo 1 bicchiere d'acqua si cucina per 25 minuti.

si servira a caldo.

Nota: I funghi devono essere messi curudi.