



## Polpetta con Uova

Yumurtalı Köfte



500 gr. carne macinata per la polpetta  
1 cipolla grande secca  
Interno di 3 fetti pane raffermo  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di cumino  
3 cucchiali olio vegetale  
6 pezzi di uove bollite  
2 pomodori  
4 pepe italiane

- # Dopo aversi trattugiato la cipolla secca sopra si aggiungono tutti gli ingredienti tranne le uova.
- # Dopo aversi impastamento per 10 minuti si inserisce nello frigo a riposare per mezz'ora.
- # Dopo aversi riposato l'impasto di polpetta si condivide in 6 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre sopra del tavolo bagnato come la grandezza di piatto di dolce.
- # In mezzo di questo polpetta aperta si inserisce l'uovo senza tagliarsi e i fianchi si rotolano e così diventa come una pallina. Si rotolano bene con le mani senza riaprirsi.
- # Le polpette preparati si mettono in un vassoio con fianchi e i mezzi si mettono pomodori e pepe tagliati poi sopra si mette l'olio vegetale.
- # E poi le polpette si arrossiscono nel forno riscaldato a 190 gradi finchè si arrossiscono le sopre.
- # Si fa servirsi a caldo.

**Nota:** Questa polpetta si può prepararsi con le spinaci bollite.