



Mortadelle

Mortadelle



Mezzo kg di carne macinata
1 aglio
1 uova
8-9 fetti di pane arrosite
1 bicchiere di pistacchi
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1 bicchiere olio di girasole
Per liquido;
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sottaceto
1 cucchiaino di sale

I pani arrostiti si pestano bene.

Uova cipolle macinate infine aglio e sale si aggiungono poi si impastano per breve tempo.

Dopo nella miscelata e si aggiungono carne macinata Cumino pepe nero e pistacchi.

Dall' impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di mezzo limone rotolano così si fanno le polpette rotonde.

Le polpette preparate si arrossiscono bene poi si mettono per lasciare olio sulla carta.

Dopo acqua e sale si mette in una pentola piccola si sbollisce per una schermata poi le polpette si mettono dentro dopo aver cucinato le 5 minuti servizi insieme con liquido.

Nota: Moradelle precedentemente descritto è preparato vivendo Laventen in Hatay.