



Polpetta di Inegol

İnegöl Köfte



500 gr. carne macinata per la poolpetta
Interno di una fetta pane raffermo
1 cipolla secca media
2 spicchi agli
1 cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di nuovo premavera (tipico spezie)
1 cucchiaino di cumino
3 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
1,5 cucchiaini di carbonati

Sopra delle pane raffermo si aggiungono cipolla trattugiato, agli pestati e si miscelano bene finchè il pane si diventa perfettamente .

Sopra di questo si aggiungono timo pestato e gli altri ingredinetti. E s'impastano minimo per 10 minuti.

Dopo aversi riposato nello frigo per mezz'ora, si tagliano i pezzi dall'impasto come le grandezze di nocciole e poi li danno come le figure di dito.

Si cucinano sulla grilli elettrica oppure sulla grillia del legno.

Si fa servirsi a caldo.

Nota: Elasticità è carattere primario della Polpetta Inegol , per averne questa elasticità si aggiunge un ' pò polmone macinato.