



Salsa di Polpetta

Köfte Salçası



1 pomodoro
1 pepe rosso
1 cucchiaio salsa di pepe
1 spicchio d'aglio
1 cucchialino di cumino
1 cucchialino di menta
1 cucchialino di pepe nero
1 cucchialino di sale
5 cucchiali olio d'oliva

Pomodoro e pepe si arrossiscono. Poi si sbucano. Si levano i semi di pepe.

Poi si taglano in fine pomodori pepe ed aglio.

Si prendono nella ciotola da miscelare. Alla sopra si aggiungono cumino menta sale e pepe nero insieme con olio d'oliva.

Si miscelano bene tutti i materiali.

Servirsi insieme con polpetta alla griglia oppure con ricette di carne.

Nota: Salsa di polpetta si può consumare anche come il sugo insieme con pane.