



Polpetta di Edirne

Edirne Köftesi



1 kg carne macinata
1 cipolla
3 spicchi d'aglio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
3 fetti di pangrattato
1 pepe italiana
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di carbonato
2 cucchiaini di sale
Per abbellire:
Pepe italiane
Pomodoro

- # Cipolla aglio e pepe italiane si mavinano. Prezzemolo si taglia.
- # Sopra di pangrattato si aggiungono cipolla aglio e pepe insieme con un bicchierino d'acqua. Poi si impasta bene.
- # Alla sopra pepe nero carne macinata cumino carbonato e sale si aggiungono. Si impastano circa per 4- 5 minuti.
- # Ultimamente si aggiunge prezzemolo. Si impasta ancora per un po '.
- # Impasto di polpetta preparato si coperta e si mette nello frigo. Rimane per un'ora.
- # Dopo si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano.
- # Poi padella si inserisce sul fuoco. Dopo aver riscaldato si mettono le polpette e si arrossiscono bene.
- # Ultimamente si cucinano i pezzi di pomodori e pepe. Finchè diventano morbide.
- # Nel piatto da servire si mettono pomodori pepe e polpette.

Nota: Carne macinata di questa polpetta si prepara dalla parte anteriore di vitello.