



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Polpetta di Madre

Anne Köftesi



600 gr di carne macinata
3 fetti interno di pangrattato
1 uovo
1 cipolla
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
Per oliare;
Olio vegetale
Per garniture;
Pomodoro
Pepe
Patata

- # Nella ciotola da miscelare si mettono pangrattato alla sopra si aggiunge la cipolla e uova si miscelano bene finché arrivano alla coerenza.
- # Alla sopra ti aggiungono cumino sale carbonato e pepe nero.
- # Dopo si aggiunge la carne macinata in pasta circa per quattro o cinque minuti ultimamente si aggiungono prezzemoli.
- # Dall' impasto di polpetta si prendono i pezzi di dimensioni di uova si rotolano.
- # Nel l'olio di arrostimento si aggiungono pomodori pepe e patate si arrossiscono.
- # Nel piatto da servire si mettono le polpette e garniture si porta al tavolo.

Nota: La specialità di questa polpetta è arrossire.