



Polpetta di Pollo al Forno

Fırında Tavuk Köftesi



2 petti di pollo macinate
1 uova
2 fetti interno di pane raffermo
1 cucchiaino cumino
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini sale
1 cipolla secca (trattugliata)
Per Garniture:
2 cipolle
3 pomodori
5 pepe italiane (verdi)
3 patate
1 bicchierino olio vegetale
1 bicchiere d'acqua

- # Nella carne macinata si mettono cipolla trattugiate, cumino, interno della pane raffermo , pepenero e sale , si impastano per 10 minuti. Si lascia nello frigo per riposarsi 30 minuti.
- # Dopo di questo tempo si prendono i pezzi come grandezza di noce, e poi si fanno le polpette come le figure del dito.
- # Le cipolle si tagliano in rotondo, e si mettono in un vassoio del forno.
- # Sopra si inseriscono le polpette sopre delle si inseriscono le patate tagliatelunghe, e i pomodori tagliati rotondamente.
- # Il più alto si mettono le pepe tagliate in qualche pezzi.
- # Sopra delle materiali messi s'irroratano olio e l'acqua.
- # E poi si cucinano nel forno riscaldato 190 gradi per 35 - 40 minuti.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Se volendo sopra delle polpette si può irrorotano la salsa l'iquidato con l'acqua, in quelmomento basta mettersi 1 bicchiere d'acqua.