



La polpetta con Bestiame Pancetta

Pastırmalı Köfte



750 gr di carne macinata insieme del vitello e della pecora
4 fette di briciole di pane raffermo
1 cipolla secca grande
1 cucchiaino di salsa di pepe
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
per in mezzo:
15 fette di bestiame pancetta
15 fette di formaggio sbiancato

Nella ciotola di l'impastimento si mettono : le fette di briciole di pane raffermo i fianchi tagliati, cipolla tarattugiato, e sale. Si mescolano fino a pane diventa l'impasto.

Sopra si aggiungone; carne macinata, sala, cumino, pepe nero, e carbonato. E si impasta minumo per 5 minuti.

Questa miscela preparata si aspetta in firigo per mezz'ora. In questo momento le fette di formaggio si tagliano in 4 e le fette di bestiame pancetta si tagliaiano in 2.

Dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di come cece, si aprano come la grandezza di di un bichierino.

In mezzo si mette prima il formaggio poi bestiame pancetta e poi di nuovo un'altra fetta di formaggio. Dai fianchi verso in mezzo si piegano e cosi si chiudono le sopra.

Tutte le polpette si preparano ugualmente e si mettono nella teglia oliata.

Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi per 30 ? 35 minuti.

Nota: Per questa ricetta si possono usare carne secca o torrefazione o salsiccia per il posto di bestiame pancetta.