



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

Antipasto alla Polpetta

Köfteli Kanepe



200 gr. di carne macinate per polpetta
1 cipolla secca e piccola
2 - 3 rami di prezzemoli
Mezzo cucchiaino di di pepenero
1 cucchiaino di sale
5 fetti pani di toast
Ketchup
Maionese

- # Le cipolle secche si grattugiano. Sopra si aggiungono carne macinata, cumino, pepenero, sale e prezzemoli macinati finemente. Così si impastano ancora per 5 minuti.
- # L'impasto di polpetta dopo aver riposato nello frigo per 20 minuti si divide in 20 pezzi uguali. Dopo che rotolato ogni pezzo con le mani poi si schiaccia un po' e così si dà la forma.
- # Le polpette che preparate si cucinano sulla griglia omogeneamente.
- # I pani di toast si tagliano in 4 dal mezzo così si avrà 20 pezzi di pani.
- # Sopra dei pani prima si mette dal ketchup, poi la sopra si mettono delle polpette cucinate. Sopra di quella si schiaccia un po' di maionese.
- # Se volendo in mezzo degli antipasti si possono figurarsi con i rami di prezzemolo e con patatine fritte. Si servono.

Nota: Nell'impasto di antipasto non si mette il pane.