



Minestrone di Villaggio con Polpette

Köfteli Köy Çorbası



1 tazza tarhana
1 tazza di ceci
3 peperoni da riempire
4 cipolle
1 pomodoro maturo
Mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro
7 cucchiaini di olio di girasole
1,5 cucchiaino di sale
2,5 tazze di acqua
7 tazze di brodo
Per le polpette:
200 gr carne di vitello macinata, senza grassi
1 / 2 cipolla piccola
1 fetta di pane raffermo
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero

Primo momento tarhana si bagna con l'acqua di 2,5 tazze.

Poi si prepara la polpetta. Poi cipolla grattugiato si mette nella ciotola d'impastamento, poi sopra si aggiunge briciole di pane raffermo, pane si mescola finche diventa com'e' l'impasto.

Sopra i aggiungono sale, pepe nero, carne macinata si impastano 3-4 minuti, poi i rotolano le polpette grandezza di noci.

Le polpette si mettono nel vassoio farinato, vassoio si muove e cosi tutte le parte delle polpette diventano farina.

Poi nella ciotola si mette girasole, sopra si aggiunge la parte bianca della cipolla macinata, dopo un po' cotto si aggiunge la pepe da riempire macinato.

Dopo aver cambiato il colore di pepe da riempire si aggiungono salsa ,pomodoro macinato e quella tarhana con l'acqua sestessa che aspettava dentro. L'ultimo si mette sale e brodo.

Minestrone si mescola sempre, quando comincia a riscaldare si aggiungono ceci lessati e la parte verde della cipolla macinata.

Quando arriva il momento di bollente si mettono le polpette, fuoco si regola il livello basso, si cuoca 15- 20 minuti senza sofferto le polpette con mescolando.

Si porta caldo al tavolo.

Not: Nel minestrone di villaggio con polpette se volendo si puo' aggiungere 2 spicchi d'aglio macinato finemente.