

Sulu Köfte: Zuppa di polpette turche

Dosi per circa 18 polpette di medie/piccole dimensioni

Ingredienti polpette

300 g carne di manzo tritata (non troppo grassa)

70 g di riso

1 cipolla media tritata

2 cucchiaini di paprika (oppure pepe rosso in polvere se lo trovate)

pepe q.b

1 albume

farina

sale q.b.

Ingredienti salsa

1 tuorlo

il succo di mezzo limone

Ingredienti Contorno

3 patate piccole

2 carote

1 cipolla piccola tritata

prezzemolo a piacere

Preparazione Polpette

- In una ciotola amalgamate insieme: carne, cipolla, il riso crudo, le spezie, l'albume e il sale.
- Formate delle piccole polpette e infarinatele.
- Sistematele su di un vassoio, ricopritele con la pellicola alimentare e fate riposare in frigo il tempo di preparare gli altri ingredienti.

Preparazione Piatto

- Tagliate le patate a piccoli tocchetti, le carote e la cipolla in piccoli pezzi.
- Rosolate le verdure in una padella con un po' di olio evo.
- Aggiungete 600 ml di acqua e fate sobbollire per circa 5 minuti
- Aggiungete le polpette e fate cuocere per circa 20 minuti.
- In un bicchiere sbattete il tuorlo con il limone e versate la salsa nelle polpette a fine cottura.
- Mescolate sino a quando la salsa sarà addensata.
- Regolate di sale se necessario, e aggiungete il prezzemolo tritato.

Note: non avevo il pepe rosso quindi se lo adoperate regolatevi nella quantità secondo il vostro gusto. In alcune ricette ho visto anche il cumino, se vi piace potete provare ad usarlo. Con queste dosi dovrete ottenere circa 18 polpettine della grandezza di una noce.