

SECONDI PIATTI

## Koftas pulao polpette speziate con riso pulao

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Koftas pulao ovvero polpette speziate servite con riso pulao. Una ricetta indiana saporitissima e gustosissima.

### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
GARAM MASALA 1 cucchiaino da tè  
SALE  
UOVA 1  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
BURRO 30 gr

### PREPARAZIONE

**1** Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione del burro e del pulao.



**2** Amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formate delle polpette con l'impasto ottenuto della grandezza di una noce.



**3** Rosolate le polpette nel burro a fuoco dolce.



**4** Preparate il pulao come da ricetta ed accomodatevi sopra le polpette di carne.



**5** Coprite la casseruola con un coperchio e cuocete a fiamma dolce fino a cottura ultimata (15 minuti circa).

Servite caldo.