

SECONDI PIATTI

Polpette di carne in salsa di pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se per caso avete fatto un viaggio in Medio Oriente, avrete senz'altro scoperto la varietà della sua cucina ricca di profumi e sapori. Queste Kudoorey Basar B'rotef Agvaniyot, **polpette di carne in salsa di pomodoro** ne sono un grande esempio. Provate questa ricetta dal risultato eccezionale, perfetta per essere inserita in un menù etnico e se cercate altre idee relative a quelle zone del mondo vi consigliamo di provare i [falafel](#)!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 1 kg
PASSATA DI POMODORO 300 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
CIPOLLE affettata - 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
UOVA 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
FARINA 30 gr
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le **polpette di carne in salsa di pomodoro** o Kudoorey Basar B'rotef Agvaniyot, fate appassire la cipolla e l'aglio in padella con poco olio.

Una volta appassite, tritate queste verdure con il prezzemolo.



- 2 Riunite la carne tritata e le uova in una ciotola, aggiungete il trito con le cipolle e l'aglio ed amalgamate bene.





3 Formate con l'impasto ottenuto delle polpette di circa 30 g ciascuna.



4 Fate bollire in una casseruola due tazze d'acqua, quindi aggiungetevi la passata di pomodoro, il sale, il pepe e lo zucchero.



5 Diluite la farina in acqua, unite questo composto alla salsa e mescolate per amalgamare

bene.



6 Unite, a questo punto, le polpette e cuocete il tutto a fuoco medio per circa 15 minuti.



7 Servite questo piatto come portata principale accompagnandolo con verdura cotta o patate mascè.