SECONDI PIATTI

Polpette di carne in salsa di pomodoro

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 cucchiaio 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.