

SECONDI PIATTI

Polpette fritte albanesi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Albania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le polpette fritte albanesi sono una preparazione buonissima e molto diffusa in questo Paese: il termine qofte indica le polpette mentre il termine ferguara significa "fritte". Saporitissime e invitanti, potrebbero entrare facilmente nella nostra consuetudine casalinga!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO o agnello
o pollo - 500 gr
FETA tritata - 100 gr
PANE secco e spezzettato - 1 fetta
FARINA ½ tazze
CIPOLLE grattata finemente - 1
MENTA ESSICCATA sbriciolata -
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza

PREPARAZIONE

1 Immergete il pane nell'acqua fino a che diventi molto morbido, quindi strizzatelo.



2 Miscelate la carne, il pane, il formaggio feta, la cipolla, il sale, il pepe, le molliche di pane e la menta a piacere.





3 Impastate bene questo composto e formate delle polpettine spesse un centimetro.



4 Rotolatele nella farina e frigeteli nell'olio d'oliva caldo (176°C).

