

29 Απριλίου 2014

Πατατοκεφτέδες με μάραθο συνοδεία «ντιπ» κάππαρης

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή: *NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ*

Φωτογραφίες : *ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ*

Τέλειοι ως μεζές αλλά και ως κύριο φαγητό. Στο ποτήρι ένα χαρμάνι από Ροδίτη και Σαββατιανό.

Υλικά

1 κιλό πατάτες

2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια, σε μικρά κυβάκια

1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

τα φύλλα από 1/2 ματσάκι μάραθο ή άνηθο, ψιλοκομμένα

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 αυγό

2/3 φλιτζ. τσαγιού φρυγανιά τριμμένη

2 κουτ. σούπας αλεύρι

Για το ντιπ

200 γρ. ντοματίνια, κομμένα στα 4 ή χτυπημένα στο μούλτι 1 - 2 φορές

1 κουτ. σούπας ψιλοκομμένος άνηθος

1 κουτ. γλυκού χυμός λεμονιού

ελάχιστο ξύσμα από λεμόνι

3 κουτ. σούπας κάππαρη, ξαλμυρισμένη (αν είναι χοντρή, την ψιλοκόβουμε)

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για το τηγάνισμα

αλεύρι & ελαιόλαδο

Μερίδες 4

Προετοιμασία 30΄ Ψήσιμο 15΄

Διαδικασία Ντιπ κάππαρης: Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά.

Κεφτέδες: Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα σε αλατισμένο νερό, μέχρι να γίνουν. Εν τω μεταξύ, σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε ταυτόχρονα το κρεμμύδι με το λάδι, σκεπάζουμε και το αφήνουμε να μαλακώσει σε μέτρια φωτιά για 4 - 5 λεπτά (ίσα να στεγνώσει λίγο και να γλυκάνει).

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις βάζουμε σε ένα μπολ και τις λιώνουμε με ένα πιρούνι όσο είναι ζεστές. Προσθέτουμε αλατοπίπερο, το μυρωδικό και το σοταρισμένο κρεμμύδι, ζυμώνουμε και στο τέλος ρίχνουμε το αυγό, τη φρυγανιά και το αλεύρι ώστε το μείγμα να είναι τόσο πηχτό που να πλάθεται. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε επιπλέον αλεύρι.

Σε ένα μεγάλο πιάτο βάζουμε αρκετό αλεύρι. Πλάθουμε περίπου 30 πλακέ κεφτέδες, διαμέτρου 6 εκ.

Ζεσταίνουμε ένα μεγάλο τηγάνι ή μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και βάζουμε 1 δάχτυλο λάδι. Αλευρώνουμε τους κεφτέδες και τους τηγανίζουμε για 2 - 3 λεπτά από τη μία πλευρά και 1 - 2 λεπτά από την άλλη. Τους

στραγγίζουμε σε χαρτί κουζίνας και τους συνοδεύουμε με το ντιπ κάππαρης και μαρουλοσαλάτα.

Στο ποτήρι: Ένα χαρμάνι από Ροδίτη και Σαββατιανό.

Πηγή: gastronomos.gr