9 Ιανουαρίου 2015

Ταραμοκεφτέδες από το Χρόνη Δαμαλά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- 5 πατάτες μεσαίου μεγέθους περίπου 500 γρ.
- 50 γρ. λευκό ταραμά
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 1 λεμόνι το χυμό και το ξύσμα.
- 1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 4 κ.σ. γαλέτα περίπου 100 γρ.
- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις για αλεύρωμα
- 50 ελιές καλαμών περίπου 50 γρ.
- 100 γρ. ντοματίνια
- 50 γρ. κουνουπίδι τουρσί
- 150 ml. ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 50΄

- Βαθμός Δυσκολίας
- Μέτρια
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Ο Χρόνης Δαμαλάς ξέρει από θαλασσινά! Εδώ η δική του εκδοχή για νόστιμους ταραμοκεφτέδες.

Καραμελώνουμε το κρεμμύδι μαζί σε λίγο ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά μέχρι να ξανθύνει. Βράζουμε τις πατάτες μέχρι να μαλακώσουν και αφού βράσουν τις σουρώνουμε να στεγνώσουν. Σπάμε τις πατάτες πριν παγώσουν τελείως, προσθέτουμε τον ταραμά, το φρέσκο κρεμμύδι, το χυμό λεμόνι, το ξύσμα και τον μαϊντανό. Ανακατεύουμε και βάζουμε σιγά σιγά την φρυγανιά μέχρι το μίγμα να σφίξει. Αφήνουμε να παγώσει το μίγμα και το πλάθουμε σε μπιφτεκάκια. Τα αλευρώνουμε και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα.
Σερβίρουμε με μια σαλατίτσα με τις ελιές, τα ντοματίνια και το τουρσί κουνουπίδι.

Πηγή: .cookbox.gr