9 Αυγούστου 2015

Ρεβιθοκεφτέδες κοκκινιστοί

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown kokkinistoi-revithokeftedes.jpg_a51131e990f217b6b45c9edec68d0286

Υλικά

600-700 γρ. ρεβίθια βρασμένα
ελαιόλαδο
1-2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένο
1/2 κουταλάκι του γλυκού κύμινο
1 1⁄2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
φρέσκος μαϊντανός ψιλοκομμένος
αλάτι, πιπέρι
Για τη σάλτσα ντομάτας

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 κλωναράκι σέλινο ψιλοκομμένο
400-450 γρ. ντοματάκι ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι, λίγη ζάχαρη
Εκτέλεση

Πολτοποιείτε τα ρεβίθια στο μπλέντερ και τους προσθέτετε αλάτι, πιπέρι. το σκόρδο, το κύμινο, λίγο ελαιόλαδον και το μπέικιν πάουντερ. Συνεχίζετε το χτύπημα λίγο ακόμη να ανακατευτούν.
Βάζετε το μείγμα σε βαθύ σκεύος, προσθέτετε το μαϊντανό και αφήνετε το μείγμα για 30’. Πλάθετε κεφτεδάκια και τα τηγανίζετε σε άφθονο καυτό λάδι.Τα στραγγίζετε σε απορροφητικό χαρτί.
Ετοιμάζετε τη σάλτσα ντομάτας ως εξής: Ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι με το σέλινο. Προσθέτετε το ντοματάκι, 1 φλιτζάνι νερό, αλατοπίπερο και λίγη ζάχαρη. Βράζετε τη σάλτσα σε μέτρια φωτιά μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά. Ρίχνετε μέσα στη σάλτσα τα κεφτεδάκια και τα αφήνετε όλα μαζί να πάρουν μια-δυο βράσεις ακόμη. Σερβίρετε, αν θέλετε, με ρύζι.

Πηγή: icookgreek.com