

24 Οκτωβρίου 2016

Χειμωνιάτικη σούπα με κεφτεδάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

•

Για τα κεφτεδάκια:

- 300 γραμμ. κιμάς μοσχαρίσιος
- 1 κ.σ. τριμμένο κρεμμύδι
- 3 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- 1 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. παρμεζάνα τριμμένη
- 1 αυγό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

-

Για τη σούπα:

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 2 καρότα ψιλοκομμένα
- 2 κλωνάρια σέλερι ψιλοκομμένα
- 2 ντομάτες ψιλοκομμένες
- 1½ φλ. τσαγιού κοφτό μακαρονάκι
- 1½ λίτρο ζωμό κότας ή νερό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε όλα τα υλικά για τα κεφτεδάκια σε μπολ και τα ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να αλλάξει χρώμα ο κιμάς. Τον αφήνουμε σκεπασμένο στο ψυγείο μέχρι να φτιάξουμε τη σούπα.

Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο για 2΄ να γίνουν διάφανα. Προσθέτουμε τα καρότα και το σέλερι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2΄. Προσθέτουμε τις ντομάτες, το ζωμό και αλατοπιπερώνουμε. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και βράζουμε για 10΄.

Στο μεταξύ πλάθουμε τον κιμά σε όσο πιο μικρά κεφτεδάκια μπορούμε. Βγαίνουν περίπου 25 μικρά κεφτεδάκια. Προσθέτουμε το κοφτό μακαρονάκι στη σούπα και τα κεφτεδάκια. Βράζουμε για 10΄. Σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα ή μπολ.

Πηγή: argiro.gr