

7 Μαΐου 2018

Κεφτεδάκια με κοφτό μακαρόνι σε υπέροχη σάλτσα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)





Υλικά Συνταγής

500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο

½ φλ. φρυγανιά

1 κρεμμύδι τριμμένο

1 καρότο ψιλοτριμμένο

1 αυγό

αλάτι

πιπέρι

1/4 φλ. ελαιόλαδο

10 ντοματίνια κομμένα στη μέση

1 σκ. σκόρδο σπασμένη

3 φλ. νερό

2 φλ. γάλα

4 φλ. κοφτό μακαρόνι

1 φλ. κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα

λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε πρώτα τα κεφτεδάκια, βάζοντας σε ένα μπολ τον κιμά, τη φρυγανιά, το κρεμμύδι, το καρότο, το αυγό, το αλάτι και το πιπέρι.

Ζυμώνουμε και πλάθουμε κεφτεδάκια σε μέγεθος μπουκιάς.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και τηγανίζουμε τους κεφτέδες για 1 λεπτό από κάθε πλευρά. Προσθέτουμε το σκόρδο και τα ντοματίνια κομμένα. Αφήνουμε για 1 λεπτό να ψηθούν. Προσθέτουμε το ζεστό νερό και το γάλα και τα αφήνουμε να πάρουν βράση.

Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για 8-10 λεπτά. Ανακατεύουμε 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του βρασμού.

Αποσύρουμε από τη φωτιά, όσο ακόμα υπάρχει αρκετή σάλτσα στα ζυμαρικά. Πασπαλίζουμε με το τυρί και το μαϊντανό, ανακατεύουμε να λιώσει το τυρί και σερβίρουμε σε πιάτα, με μπόλικη πυκνή σάλτσα.

Πηγή: argiro.gr