2 Ιουνίου 2018

Κεφτεδάκια γιουβέτσι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Συστατικά

Για τους κεφτέδες

3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

500 γρ. κιμά από κόντρα ή σπαλομπριζόλα

4 κ.σ. φρυγανιά ή 3 φέτες ψωμί μπαγιάτικο
λίγο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
λίγο δυόσμο, ψιλοκομμένο
1 αυγό
αλάτι
πιπέρι
αλεύρι γ.ο.χ. (για το αλεύρωμα)
Για τη σάλτσα
4 ώριμες ντομάτες κομμένες σε κύβους
3 πιπεριές κομμένες σε μικρούς κύβους
2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένες
100 ml ελαιόλαδο
αλάτι
1 κύβο μυρωδικών
1 ποτήρι νερού χυλοπίτες

Μέθοδος Εκτέλεσης
Photo credit: G. Drakopoulos – Food Styling: T. Webb

Σε 1 κ.σ. ελαιόλαδο που βάζουμε με ένα μέτριο τηγάνι σοτάρουμε τα κρεμμύδια μέχρι να μαραθούν και να πάρουν ελαφρύ χρυσό χρώμα.
Αφαιρούμε από το τηγάνι και το αφήνουμε σε ένα μπολάκι μέχρι να κρυώσει λίγο.
Προσθέτουμε τα κρεμμύδια καθώς και τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μπολ.
Ανακατεύουμε πάρα πολύ καλά το μείγμα και πλάθουμε κεφτεδάκια διαμέτρου 3 εκ.
Τους αλευρώνουμε καλά και τους τηγανίζουμε σε ένα τηγάνι στο οποίο έχουμε βάλει 1 εκ. σε βάθος ελαιόλαδο γυρνώντας τους ανά διαστήματα μέχρι να πάρουν καλό χρώμα (3-4 λεπτά).
Αφαιρούμε από το τηγάνι και τους αφήνουμε να στεγνώσουν σε απορροφητικό χαρτί.
Βάζουμε τα υλικά για τη σάλτσα (εκτός από τις χυλοπίτες) σε μία φαρδιά μέτρια κατσαρόλα και σιγοβράζουμε μέχρι να μελώσει η σάλτσα σε μέτρια φωτιά για 15-20 λεπτά.
Αδειάζουμε τη σάλτσα σε ένα πυρέξ μαζί με τους κεφτέδες και ένα ποτήρι νερό και σιγοψήνουμε μέσα στον φούρνο στους 200°C στον αέρα αφού προσθέσουμε και τις χυλοπίτες για 40 λεπτά ή μέχρι να βράζουν τα ζυμαρικά μας.
Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό.

Πηγή: akispetretzikis.com