

29 Οκτωβρίου 2019

Ψητά κεφτεδάκια απο κοτόπουλο με σάλτσα και παρμεζάνα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί.

Αφήνουμε στην άκρη την μοτσαρέλα και 10 κ.σ. μαρινάρα.

Σε ένα μεγάλο μπόλ αναμιγνύουμε τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνουμε καλά τα υλικά και πλάθουμε τη ζύμη σε κεφτεδάκια. Τοποθετούμε τα κεφτεδάκια στο ταψί και ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.

Βγάζουμε το ταψί απο το φούρνο και περιχύνουμε το κάθε κεφτεδάκι με 1 κ.γ. απο τη μαρινάρα που έχουμε κρατήσει. Πασπαλίζουμε με τη μοτσαρέλα και ψήνουμε στο φούρνο για ακόμη 10 λεπτά περίπου μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει χρώμα.

Σερβίρουμε με πατάτες ψητές ή τηγανιτές.

Πηγή: cookbox.com.cy