

3 Σεπτεμβρίου 2016

Μακαρονάδα με γεμιστά κεφτεδάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 1 κ.σ. γάλα
- 1 φέτα λευκό ψωμί χωρίς κόρα κομμένη σε κομμάτια
- 700 γρ. χοιρινός κιμάς
- 1 κ.γ. σπόρους μάραθου
- 1 κ.γ. μπούκοβο

- 4 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένες
- χοντρό αλάτι και μαύρο πιπέρι
- 24 κυβάκια φέτα 1 εκ.
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κονσέρβες κονκασέ ντομάτα (800 γρ.)
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. ξύδι από κόκκινο κρασί
- 500 γρ. μακαρόνια
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 κόκκινο τσίλι χωρίς τα σπόρια, ψιλοκομμένο
- τριμμένη παρμεζάνα ή σπασμένη φέτα για το σερβίρισμα
- 1/2 ματσάκι βασιλικό ή όποια άλλη πρασινάδα θέλουμε

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4-6

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Τοποθετούμε το γάλα και το ψωμί σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη για 5' ή μέχρι να απορροφηθεί το γάλα.
- Προσθέτουμε τον χοιρινό κιμά, τον μάραθο, το μπούκοβο, το μισό σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε καλά για να ενωθούν τα υλικά.
- Πλάθουμε 24 στρογγυλά κεφτεδάκια με το μείγμα μας και βάζουμε στο κέντρο τους από ένα μπαλάκι τυριού.
- Ζεσταίνουμε 1 κ.σ. λάδι σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και μαγειρεύουμε τα κεφτεδάκια για 4'- 5', γυρίζοντας τα περιστασιακά, ή μέχρι να ψηθούν.
- Προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι και το σκόρδο και μαγειρεύουμε για 30".

- Προσθέτουμε τις ντομάτες, τη ζάχαρη και το ξύδι και μαγειρεύουμε για άλλα 2' ή μέχρι η σάλτσα να πήξει ελαφρά.
- Στο μεταξύ βάζουμε 4 lt νερό να βράσουν σε μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέτουμε τα μακαρόνια και 1 κ.σ. αλάτι και μαγειρεύουμε, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις περάσει ο χρόνος μαγειρέματος τους , ανάλογα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, σουρώνουμε τα μακαρόνια και τα επιστρέφουμε στην κατσαρόλα με τη σάλτσα και την αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και το τσίλι , τα ρίχνουμε στα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε τα ζυμαρικά σε μία πιατέλα και από πάνω βάζουμε τα κεφτεδάκια.
- Σερβίρουμε με παρμεζάνα ή σπασμένη φέτα και βασιλικό ή όποια άλλη πρασινάδα θέλουμε.

Tip

Μπορούμε να σερβίρουμε τα κεφτεδάκια και με ρύζι!

Πηγή: akispetretzikis.com