

Κεφτεδάκια μοσχάρισια με κουκουνάρι και πετιμέζι

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



Συνταγή ΝΕΝΑ ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Το πρώτο τραπέζι της νέας χρονιάς είναι το καλύτερο: πλούσιο, νόστιμο και ευφάνταστο, όπως ευχόμαστε να είναι και το 2017.

Υλικά

- 500 γρ. κιμά μοσχάρισιο, κατά προτίμηση από λάπα
- 1 ξερό κρεμμύδι, τριμμένο

- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- 1/4 κουτ. γλυκού κύμινο σε σκόνη
- 1/4 κουτ. γλυκού κόλιανδρο, ξερό, τριμμένο
- 1/2 κουτ. σούπας πάπρικα γλυκιά
- 4 ολόκληρα ντοματάκια από κονσέρβα, καλά στραγγισμένα και ψιλοκομμένα
- 50 ml ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας πετιμέζι, κατά προτίμηση ροδιού
- 80 γρ. κουκουνάρι
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 20τμχ

Προετοιμασία 15΄ Αναμονή 2 ώρες Ψήσιμο 8΄

Διαδικασία

Σε βαθύ μπολ ανακατεύουμε τον κιμά, με το κρεμμύδι, το σκόρδο, το κύμινο, τον κόλιανδρο, την πάπρικα, τα ντοματάκια, το ελαιόλαδο, το πετιμέζι, το κουκουνάρι και το αλατοπίπερο. Ζυμώνουμε καλά μέχρι να σχηματιστεί ένα αφράτο μείγμα, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 2 ώρες να σφίξει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο 200° C στη λειτουργία του αέρα και στρώνουμε τη λαμαρίνα του φούρνου με λαδόκολλα. Πλάθουμε το μείγμα σε περίπου 20 κεφτεδάκια, τα απλώνουμε στο ταψί και ψήνουμε για περίπου 8 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές.

Συνοδεύουμε με δροσερό γιαούρτι σε μπολ και ένα γλυκοπικάντικο μείγμα κρεμμυδιού σε άλλο μπολ: Ανακατεύουμε 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι σε λεπτές φέτες με 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο, 1 κουτ. σούπας πετιμέζι, 2 κουτ. σούπας μαϊντανό, ψιλοκομμένο, 1/2 κουτ. σούπας σουμάκ και αλατοπίπερο. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr