

23 Αυγούστου 2018

Χοιρινά κεφτεδάκια με κρασάτη σάλτσα

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





Υλικά

Για τα κεφτεδάκια

400 γρ. χοιρινός κιμάς από μπούτι

400 γρ. χοιρινός κιμάς από σπάλα

1 κουτ. γλυκού γλυκιά πάπρικα, σε σκόνη

1 κοφτή κουτ. σούπας καπνιστή πάπρικα (σε καλά μπαχαράδικα)

1/2 κουτ. γλυκού πιπέρι καγιέν (προαιρετικά)

1 κουτ. γλυκού ξύσμα από ακέρωτο και κατά προτίμηση βιολογικό πορτοκάλι (ή περγαμόντο όταν είναι στον καιρό τους)

1/2 φλιτζ. τσαγιού ξερό κρεμμύδι, τριμμένο

1/4 ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος (τα φύλλα)

80 ml ελαιόλαδο

2 κουτ. σούπας λευκό, ξηρό, αρωματικό κρασί (προτιμότερο Μαλαγουζιά, «περασμένη» από βαρέλι)

1 αυγό, κατά προτίμηση βιολογικό

1/2 φλιτζ. τριμμένη φρυγανιά

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι κρύο νερό

Κεφτεδάκια: Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα δύο είδη κιμά με τις πάπρικες, το πιπέρι καγιέν (προαιρετικά) και το ξύσμα. Ζυμώνουμε για 4 - 5 λεπτά,

βουτώντας τακτικά τα χέρια μας σε ένα μπολ με νερό, για να μην κολλήσει το μείγμα. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το μαϊντανό, το ελαιόλαδο και το κρασί και ζυμώνουμε για 3 - 4 λεπτά. Ρίχνουμε το αυγό, ζυμώνουμε λίγο ακόμα και προσθέτουμε τη φρυγανιά, αλάτι και πιπέρι. Τέλος, ρίχνουμε 3 - 4 κουτ. σούπας νερό και ζυμώνουμε για άλλα 5 λεπτά.

Πλάθουμε κεφτεδάκια, στο μέγεθος μεγάλου καρδιού, τα πατάμε ελαφρώς και τα αραδιάζουμε σε ένα λαδωμένο ταψί σε απόσταση 1 - 2 εκ. το ένα από το άλλο. Τα βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά, μέχρι να σφίξουν.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Βάζουμε το ταψί με τα κεφτεδάκια στο μεσαίο ράφι και τα ψήνουμε για 25 - 30 λεπτά.

Σάλτσα (την ετοιμάζουμε όσο ψήνονται τα κεφτεδάκια): Σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε το κρασί και τους χουρμάδες και τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 10 λεπτά, μέχρι το υγρό να μειωθεί στο μισό.

Περίπου 2 λεπτά πριν αποσύρουμε, ρίχνουμε την αρμπαρόριζα (προαιρετικά) και ανακατεύουμε. Αποσύρουμε, πετάμε την αρμπαρόριζα και χτυπάμε το καυτό περιεχόμενο της κατσαρόλας στο μπλέντερ για 2 λεπτά, μέχρι να φτιάξουμε λεία σάλτσα. Την περνάμε από λεπτή σήτα, πιέζοντας με μια ξύλινη κουτάλα, τη βάζουμε ξανά στην κατσαρόλα, τη ζεσταίνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά και προσθέτουμε σταδιακά τα κομμάτια βουτύρου, χτυπώντας συνεχώς με το σύρμα, ώσπου να λιώσουν και η σάλτσα να δέσει και να γίνει λεία.

Προσοχή! Η σάλτσα δεν πρέπει να πάρει βράση, γιατί θα κόψει. Μοιράζουμε τα κεφτεδάκια σε πιάτα, περιχύνουμε με τη ζεστή σάλτσα και σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: gastronomos.gr