

5 Αυγούστου 2020

## **Ντοματοκεφτέδες με πουρέ πατάτας**

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





3 μεγάλες ώριμες ντομάτες (με τη φλούδα)

1 φλιτζάνι του τσαγιού πουρέ πατάτας σε σκόνη

2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα

2 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό ή δυόσμο

1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

2-3 κουταλιές της σούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

αλάτι, πιπέρι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε στη μέση τις ντομάτες και αφαιρούμε όλους τους σπόρους.

Τοποθετούμε τις ντομάτες στο μπλέντερ και ανοιγοκλείνουμε το διακόπτη 3-4 φορές μέχρι να κοπούν σε πολύ μικρά κομματάκια, χωρίς όμως να πολτοποιηθούν εντελώς.

Αδειάζουμε το μείγμα από τις ντομάτες σε ένα ψιλό τρυπητό και το αφήνουμε 1

ώρα, μέχρι να στραγγίξει τα υγρά του.

Αδειάζουμε τις στραγγισμένες ντομάτες σε ένα μπολ και τις αναμειγνύουμε με τα κρεμμύδια, το δυόσμο, το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι, τον πουρέ πατάτας, το αλάτι και το πιπέρι (το μείγμα πρέπει να είναι αρκετά πηχτό, οπότε αν είναι απαραίτητο προσθέτουμε λίγο ακόμα αλεύρι).

Ρίχνουμε σε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι το ελαιόλαδο και το αφήνουμε να ζεσταθεί πολύ καλά.

Παίρνουμε κουταλιά - κουταλιά το μείγμα της ντομάτας και το ρίχνουμε με προσοχή στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε τους κεφτέδες σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν ένα βαθύ ρόδινο χρώμα και από τις δύο πλευρές.

Τοποθετούμε τους κεφτέδες σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας για να τραβήξουν το λάδι τους και τους σερβίρουμε αμέσως ζεστούς.

Πηγή: [minervahorio.gr](http://minervahorio.gr)