

5 Σεπτεμβρίου 2024

Ντοματοκεφτέδες σαντορινιοί

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



Χριστόφορος Πέσκιας

Υλικά

Μερίδες: 4

15' προετοιμασία

15' τηγάνισμα

Σύνολο: 30'

- 3 μεγάλες ώριμες ντομάτες, ξεφλουδισμένες
- 2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ
- 2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- τα φυλλαράκια από 1/2 ματσάκι φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένα
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1-1½ φλιτζ. τσαγιού αλεύρι
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

1. Για να φτιάξουμε ντοματοκεφτέδες σαντορινιούς, τρίβουμε τις ντομάτες στη χοντρή πλευρά του τρίφτη και τις αφήνουμε σε ένα ψιλό σουρωτό για περίπου 1 ώρα, να στραγγίξουν καλά από τα υγρά τους.
2. Τις μεταφέρουμε σε ένα μπολ, προσθέτουμε τα φρέσκα και τα ξερά κρεμμύδια, τον δυόσμο, το μπέικιν πάουντερ, το 1 φλιτζ. τσαγιού αλεύρι και αλατοπίπερο και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
3. Το μείγμα πρέπει να είναι αρκετά πηχτό και να στέκεται στο κουτάλι. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο αλεύρι επιπλέον*.
4. Ρίχνουμε σε ένα βαθύ τηγάνι με βαρύ πάτο το λάδι και το αφήνουμε να κάψει.
5. Με ένα κουτάλι της σούπας παίρνουμε κουταλιά κουταλιά από το μείγμα και το ρίχνουμε στο καυτό λάδι.
6. Τηγανίζουμε τους ντοματοκεφτέδες (λίγους λίγους κάθε φορά, για να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού) σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, μέχρι να πάρουν ένα ωραίο, βαθύ ρόδινο χρώμα και από τις δύο πλευρές.
7. Μόλις είναι έτοιμοι, τους βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τους αφήνουμε να στραγγίξουν σε χαρτί κουζίνας.
8. Τηγανίζουμε τις επόμενες δόσεις.
9. Σερβίρουμε τους κεφτέδες ζεστούς.

Μυστικά

* Ο μόνος τρόπος να ελέγξουμε αν η υφή του μείγματος είναι σωστή, είναι να τηγανίσουμε σε καυτό λάδι έναν κεφτέ και να δοκιμάσουμε. Αν διαλυθεί, θέλει κι άλλο αλεύρι. Αν είναι πολύ σφιχτός και αφήνει αλευρίλα στο στόμα, αραιώνουμε το μείγμα με μια μικρή ντομάτα τριμμένη.