

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κεφτεδάκια με πολέντα



Κεφτεδάκια με κρεμώδη πολέντα, ψητές ντομάτες και σάλτσα gremolata

ΥΛΙΚΑ:

600g κεφτεδάκια HUVUDROLL

200g μικρές ντομάτες

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΛΕΝΤΑ

1 λίτρο νερό

1 κ.σ. αλάτι

300g πολέντα

100g σκληρό τυρί, τριμμένο

Αλάτι και πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ GREMOLATA

50g μαϊντανό, ψιλοκομμένο

50g σκόρδο ή βασιλικό, ψιλοκομμένο

100ml ελαιόλαδο

1-2 κ.γ. αλάτι

Ξύσμα από μισό λεμόνι

Μαύρο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Βρώσιμα λουλούδια για την διακόσμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Ψήστε τις ντομάτες για περίπου 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν αρκετά, αλλά όχι τελείως.

2. Προετοιμάστε τα κεφτεδάκια ακολουθώντας τις οδηγίες στη συσκευασία.

3. Για την πολέντα: Ρίξτε την πολέντα σε βραστό και αλατισμένο νερό. Μαγειρέψτε για περίπου 30 λεπτά μέχρι να είναι έτοιμη (ελέγξτε τις οδηγίες της συσκευασίας καθώς ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει). Απομακρύνετε το σκεύος από τη φωτιά και προσθέστε το τυρί, ανακατεύοντας μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

4. Για την gremolata: Ανακατέψτε όλα τα υλικά και τα μπαχαρικά στις αναλογίες της προτίμησής σας.

5. Σερβίρετε τα κεφτεδάκια και τη σάλτσα πάνω από την πολέντα και γρανίρετε με επιπλέον τυρί, αλάτι & πιπέρι. Διακοσμήστε με τα βρώσιμα λουλούδια.