

17 Φεβρουαρίου 2020

Υπέροχοι ψαροκεφτέδες, αφράτοι και τραγανοί

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



νόστιμη και εύκολη λύση του πως να εκμεταλευτείτε τον μπακαλιάρο, χωρίς την σκορδαλιά.

Αν τα παιδιά σας δεν συμπαθούν ιδιαίτερα το ψάρι, αυτές οι πεντανόστιμες φαροκροκέτες μπακαλιάρου σίγουρα θα τους αλλάξουν γνώμη -και θα βάλουν λίγη απολαυστική ποικιλία και στο δικό σας μενού!

Υλικά

1 κιλό φρέσκο μπακαλιάρο
ψωμί μπαγιάτικο, χωρίς την κόρα
1 κρεμμύδι, πολτοποιημένο
1 μεγάλη ώριμη ντομάτα
1κ.γ. ρίγανη
δυόσμος
αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

1. Αφαιρέστε από το μπακαλιάρο τα κόκαλα και την πέτσα του και ψιλοκόψτε τον.
2. Ζυμώστε τον με το ψωμί που έχετε μουλιάσει, το κρεμμύδι, τη ντομάτα και τα αρωματικά.
3. Πλάστε τους κεφτέδες, όσο πιο ισομεγέθεις γίνεται, για να τηγανιστούν ομοιόμορφα.
4. Σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι (ή σε φριτέζα) βάλτε αρκετό ελαιόλαδο και αφήστε το να κάψει.
5. Πριν τηγανίσετε τους κεφτέδες, κυλίστε τους καλά στο αλεύρι. Τηγανίστε τους μέχρι να πάρουν ένα όμορφο χρυσό χρώμα, βάλτε τους σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί για να τραβήξει το επιπλέον λάδι και σερβίρετε.

Πηγή: queen.gr