24 Ιουλίου 2015

# Κολοκυθοκεφτέδες με μύδια

/ Γενικά Θέματα

kolokithokeftedesmydia_51225c8a54caddb4822bc2087f1289ee
Image not found or type unknown

Υλικά

κολοκυθάκια: 1 κιλό, μικρά – τρυφερά
φρέσκα κρεμμυδάκια: 6 ψιλοκομμένα
μύδια: 600 γρ. με τα κελύφη πλυμένα και καθαρισμένα
άνηθος: 4 – 5 κουταλιές της σούπας, ψιλοκομμένος
μαϊντανός: 3 κουταλιές της σούπας, ψιλοκομμένος
φρυγανιά: 3 κουταλιές της σούπας, τριμμένη
αλεύρι: 4 – 5 κουταλιές της σούπας
μπέικιν πάουντερ: 1/2 κουταλάκι του γλυκού
αλάτι: όσο θέλετε
πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
λάδι: για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Τρίβετε τα κολοκυθάκια σε χοντρό τρίφτη και τα αφήνετε στο σουρωτήρι, αφού τα αλατίσετε για να στραγγίσουν. Σε αραιά διαστήματα τα πιέζετε με τις παλάμες σας για να βγάλουν τα υγρά τους. Ψιλοκόβετε τα κρεμμυδάκια, τον άνηθο και το μαϊντανό.
Αχνίζετε τα μύδια για 2’ – 3’ σε λίγο νερό (ή κρασί) μέχρι να ανοίξουν τα κελύφη τους και πετάτε όσα δεν άνοιξαν. Αποσπάτε την ψίχα από τα υπόλοιπα και την ψιλοκόβετε.
Ρίχνετε σε μπολ τα κολοκυθάκια και τους προσθέτετε την ψίχα από τα μύδια και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά. Ανακατεύετε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τη φρυγανιά και τα προσθέτετε στο μείγμα με τα κολοκυθάκια.
Ζυμώνετε λεπτούς κεφτέδες και τους τηγανίζετε σε καυτό λάδι. Τους στραγγίζετε σε απορροφητικό χαρτί και τους σερβίρετε αμέσως. Γαρνίρετε με ντοματάκια Σαντορίνης και ολόκληρες γαρίδες.

Συμβουλή

Πώς καθαρίζετε τα μύδια:
Πλένετε τα μύδια για να φύγουν τα πολλά χώματα και τα τρίβετε με ένα βουρτσάκι για να καθαρίσουν καλά τα κελύφη τους. Κατόπιν αποσπάτε τα γένια και τα ξεπλένετε σε σουρωτήρι με άφθονο νερό.

Προετοιμασία: 30 λεπτά Ψήσιμο: 25  λεπτά Μερίδες: 8 Δυσκολία: μέτριο

**Πηγή**:  icookgreek.com