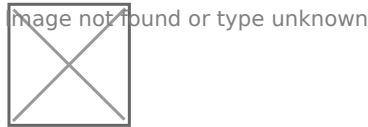


Τραγανά κεφτεδάκια κοτόπουλου με ελιές Καλαμών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Επιμέλεια ΜΑΝΩΛΗΣ ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Επιμέλεια ΜΑΝΩΛΗΣ ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Οι ελιές Καλαμών δίνουν μια ξεχωριστή και πλούσια γεύση στα κεφτεδάκια.

Υλικά

Για 28 – 30 κεφτεδάκια

300 γρ. ελιές Καλαμών (ζυγισμένες, ξεκουκουτσιασμένες)

300 γρ. κιμάς από στήθος κοτόπουλου

2 κρόκοι αυγών (κατά προτίμηση βιολογικών)

40 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη

λίγο φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα

Για το πανάρισμα

100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 γρ. τριμμένη φρυγανιά (γαλέτα)

2 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά, ελαφρώς χτυπημένα

Προετοιμασία 15΄ Μαγείρεμα περίπου 30΄

Διαδικασία Κεφτεδάκια: Περνάμε τις ελιές από το μπλέντερ (ή το μούλτι), μέχρι να γίνουν πολτός (αν θέλουμε πάντως, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μια έτοιμη πάστα από ελιές Καλαμών, προϊόν καλής ποιότητας, κατά προτίμηση βιολογική). Αδειάζουμε τον πολτό σε ένα μπολ και προσθέτουμε τον κιμά του κοτόπουλου, τους κρόκους, την παρμεζάνα, λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ελάχιστο ή καθόλου αλάτι (οι ελιές και η παρμεζάνα είναι ήδη αλμυρά υλικά). Ζυμώνουμε καλά τα υλικά με τα χέρια μας, μέχρι να φτιάξουμε ομοιογενές μείγμα. Αν είναι πολύ υδαρές, προσθέτουμε λίγη φρυγανιά. Σκεπάζουμε το μπολ με διάφανη μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα, για να σφίξει αρκετά το μείγμα.

Πανάρισμα και τηγάνισμα: Σε ένα φαρδύ αντικολλητικό τηγάνι ή σε ρηχή

κατσαρόλα βάζουμε να ζεσταθούν 3 εκ. από τον πάτο του τηγανιού ελαιόλαδο, σε μέτρια φωτιά.

Σε ένα πιάτο απλώνουμε το αλεύρι, σε ένα άλλο ρίχνουμε την τριμμένη φρυγανιά και σε ένα βαθύ πιάτο χτυπάμε ελαφρώς τα αυγά.

Βγάζουμε το μείγμα από το ψυγείο και πλάθουμε αμέσως κεφτεδάκια σε μέγεθος μικρού καρυδιού, με βάρος 20 - 25 γρ. Τα περνάμε πρώτα από το αλεύρι, μετά από το αυγό και τέλος από την τριμμένη φρυγανιά.

Τα τηγανίζουμε σε δόσεις των 6 - 7 κομματιών, για 3 - 4 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουν βαθύ χρυσαφένιο χρώμα. Στη διάρκεια του τηγανίσματος τα κυλάμε μέσα στο λάδι, για να ροδίσουν ομοιόμορφα.

Στραγγίζουμε κάθε δόση σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας και συνεχίζουμε με την επόμενη, μέχρι να τηγανίσουμε όλα τα κεφτεδάκια.

Τα σερβίρουμε ζεστά με μια πράσινη σαλάτα ή με ντοματοσαλάτα, αλλά εξίσου θαυμάσια σερβίρονται και κρύα, σαν σνακ.

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