

Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας Velluto Napoli

Υλικά

Για τα κεφτεδάκια:

- 500g κιμάς μοσχαρίσιος
- **62g μείγμα Combi Κεφτεδάκι (κωδ. 45512)**
- 125ml νερό
- 12ml ηλιέλαιο

Για τη σάλτσα:

- **400g Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli (κωδ. 55228)**
- 30ml ελαιόλαδο
- **5g Πάστα Σκόρδου (κωδ. 55014)**
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Θυμαρί ή ρίγανη

Εκτέλεση

Για τα κεφτεδάκια:

1. Σε μπολ, ενυδατώνουμε το μείγμα Combi Κεφτεδάκι με το νερό και το αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά.

2. Προσθέτουμε τον κιμά και το ηλιέλαιο. Ζυμώνουμε καλά μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές.
3. Πλάθουμε κεφτεδάκια περίπου 30g το καθένα και τα τηγανίζουμε σε φριτέζα στους 170°C για 3–4 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα.

Για τη σάλτσα:

1. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε την πάστα σκόρδου.
2. Προσθέτουμε τη Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli, αλατοπίπερο και το θυμάρι ή τη ρίγανη. Σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.

Σερβίρισμα:

Απλώνουμε πρώτα τη σάλτσα στο πιάτο και τοποθετούμε από πάνω τα κεφτεδάκια. Γαρνίρουμε με φρέσκο θυμάρι ή ρίγανη. Μπορούμε να τα συνοδεύσουμε με τηγανητές πατάτες ή φέτα.