

[συνταγές / ψάρι](#)

Κεφτεδάκια Θαλασσινών



- 1 ώρα προετοιμασίας και 10-15 λεπτά μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- μέτρια συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 20 τεμάχια

Μερίδα/ες

Τα κεφτεδάκια θαλασσινών αποτελεί μια πολύ καλή επιλογή για τις περιόδους της Νηστείας και όχι μόνο! Αν και είναι περισσότερο καλοκαιρινός μεζές, μπορούν εντούτοις να καταναλωθούν και το χειμώνα, φέρνοντας έτσι λίγο άρωμα καλοκαιριού στις κρύες και βροχερές χειμωνιάτικες μέρες! Μπορείτε να πειραματιστείτε ελεύθερα με τις αναλογίες των θαλασσινών που χρησιμοποιούνται στη συνταγή, καθώς και με την ποσότητα των μπαχαρικών και αρωματικών ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Συστατικά

Αρωματική, Κατάλληλη για χορτοφάγους

- 100 γρ. καβουρόψιχα
- 200 γρ. μικρές γαρίδες αποψυγμένες
- 200 γρ. καλαμαράκια
- 150 γρ. χταπόδι (πλοκάμι)
- 2 αυγά
- 100-150 γρ. φρυγανιά τριμμένη
- 2 κ.σ. ούζο
- 1 κ.σ. μείγμα Carino ψάρι
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα, ψιλοκομμένα
- Ξύσμα από 1/2 λεμόνι
- Ελαιόλαδο για τηγάνισμα
- 200 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- Χυμός και ξύσμα από 1/2 λεμόνι
- 2 κ.σ. κάπαρη

- 1 κ.γλ. αποξηραμένος μαϊντανός

Εκτέλεση

1. Στο πολυμίξερ βάζουμε την καβουρόψιχα, τις γαρίδες, τα καλαμαράκια και το χταπόδι αφού τα έχουμε κόψει σε κομμάτια. Αλέθουμε το μείγμα. Μπορούμε είτε να το αλέσουμε τελείως είτε να αφήσουμε πολύ μικρά κομματάκια. Σε ένα μεγάλο μπωλ, βάζουμε τα αλεσμένα θαλασσινά, τα αυγά, 100 γρ. φρυγανιά τριμμένη, το ούζο, το μείγμα Carino ψάρι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το ξύσμα λεμονιού. Ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να ανακατευτούν τα υλικά. Καλύπτουμε το μπωλ με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.
2. Στο μεταξύ σε ένα μπωλάκι αδειάζουμε το γιαούρτι και προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού, την κάπαρη και το μαϊντανό. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
3. Βγάζουμε το μείγμα των θαλασσινών από το ψυγείο και πλάθουμε κεφτέδες τους οποίους καλύπτουμε με τριμμένη φρυγανιά. Ζεσταίνουμε πολύ καλά μπόλικο ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα και τηγανίζουμε τους κεφτέδες σε δόσεις μέχρι να χρυσίσουν από όλες τις πλευρές. Τους βάζουμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε σε πιατέλα μαζί με τη σως γιαουρτιού.

Σχετικά προϊόντα

[Carino Ψάρι](#)



Ένα μείγμα φυσικών μπαχαρικών ιδανικό για ψάρι. Περιέχει στις ιδανικές αναλογίες σκόρδο, ρίγανη, τζίντζερ, κρεμμύδι, αλάτι, ξυνό, πιπέρι, δάφνη, δενδρολίβανο, τσίλι, πάπρικα γλυκιά.

[...περισσότερα](#)

Μαϊντανός



Ο μαϊντανός συχνά χρησιμοποιείται σε πιάτα με πατάτες (βραστές ή πουρέ πατάτας), σε πιάτα με ρύζι (ριζότο ή πιλάφι), στα ψάρια, τηγανητό κοτόπουλο, αρνί, μπριζόλες, κρέας ή λαχανικά βραστά (όπως μπουργκινιόν βόειο κρέας, γκούλας ή κοτόπουλο) μαγειρευτά και σούπες.

[...περισσότερα](#)