

## Σπαγγέτι με κεφτεδάκια σε κόκκινη σάλτσα - spaghetti and meatballs

Φανταστική συνταγή για σπαγγέτι με κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας. Βασισμένη στο γνωστό Ιταλικό πιάτο spaghetti and meatballs, μακαρόνια με κεφτέδες με κόκκινη σάλτσα. Φτιάξτε αυτή την πεντανόστιμη μακαρονάδα και απολαύστε ένα οικογενειακό πλήρες γεύμα!

### Τι θα χρειαστείτε

Για τα κεφτεδάκια:

600 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

3 παξιμάδια λαδιού, τύπου Κυθήρων ή 3 φέτες μπαγιάτικο ψωμί

1 αυγό

1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο

2 σκελίδες σκόρδο

Αλάτι και πιπέρι

Μαϊντανός φιλοκομμένος

2 κ.σ. τριμμένη παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι

Για τη σάλτσα:

1 κρεμμύδι φιλοκομμένο

500 ml ντομάτα στον τρίφτη ή σάλτσα ντομάτας

1 φύλλο δάφνης

1 πρέζα ρίγανη

2 πρέζες ξερός βασιλικός (ή φρέσκο αν έχετε, τον βάζετε προς το τέλος του μαγειρέματος)

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

# Σπαγγέτι με κεφτεδάκια σε κόκκινη σάλτσα - spaghetti and meatballs

## Εκτέλεση συνταγής

Σε μπολ βάζουμε τον κιμά, το τριμμένο κρεμμύδι, το τριμμένο παξιμάδι (ή μουλιασμένο και στραγγισμένο ψωμί), το αυγό, το σκόρδο τριμμένο (ή στην πρέσα του σκόρδου), το μαϊντανό ψιλοκομμένο, την τριμμένη παρμεζάνα, 2 κ.γλ. κοφτές αλάτι, πιπέρι και ζυμώνουμε καλά.

Αφήνουμε το μίγμα λίγη ώρα να δέσει και να ανταλλάξουν γεύσεις και αρώματα τα υλικά.

Βάζουμε ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σωτάρουμε το κρεμμύδι να γυαλίσει. Προσθέτουμε τη ντομάτα, το δαφνόφυλλο, τη ρίγανη, το βασιλικό, αλάτι και πιπέρι. Συμπληρώνουμε ένα ποτήρι νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τη σάλτσα για 30-40 λεπτά.

Εν τω μεταξύ πλάθουμε τα κεφτεδάκια μας σε μέγεθος μεγάλου καρυδιού.

Βάζουμε ένα τηγάνι στη φωτιά με ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά, ίσα να πάρουν χρώμα τα κεφτεδάκια. Θα μαγειρευτούν στη συνέχεια μέσα στη σάλτσα.

Τα βγάζουμε σε πιάτο σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας, να απορροφήσει τα περιττά λάδια.

Βάζουμε τα κεφτεδάκια στην κατσαρόλα με τη σάλτσα και αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο νεράκι ακόμα.

Σιγοβράζουμε τα κεφτεδάκια ακόμα 20-25 λεπτά.

Παράλληλα βράζουμε τα μακαρόνια και τα στραγγίζουμε.

Όταν είναι έτοιμα τα κεφτεδάκια αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Σερβίρουμε τα μακαρόνια με τη σάλτσα και τα κεφτεδάκια. Πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι και απολαμβάνουμε!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Γιουβέτσι με μοσχάρι](#) και [Ριγκατόνι με λαχανικά, βασιλικό και μοτσαρέλα](#)

# Σπαγγέτι με κεφτεδάκια σε κόκκινη σάλτσα - spaghetti and meatballs

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ βάζουμε τον κιμά, το τριμμένο κρεμμύδι, το τριμμένο παξιμάδι (ή μουλιασμένο και στραγγισμένο ψωμί), το αυγό, το σκόρδο τριμμένο (ή στην πρέσα του σκόρδου), το μαϊντανό ψιλοκομμένο, την τριμμένη παρμεζάνα, 2 κ.γλ. κοφτές αλάτι, πιπέρι και ζυμώνουμε καλά.
- 2 Αφήνουμε το μίγμα λίγη ώρα να δέσει και να ανταλλάξουν γεύσεις και αρώματα τα υλικά.
- 3 Βάζουμε ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σωτάρουμε το κρεμμύδι να γυαλίσει.
- 4 Προσθέτουμε τη ντομάτα, το δαφνόφυλλο, τη ρίγανη, το βασιλικό, αλάτι και πιπέρι. Συμπληρώνουμε ένα ποτήρι νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τη σάλτσα για 30-40 λεπτά.
- 5 Εν τω μεταξύ πλάθουμε τα κεφτεδάκια μας σε μέγεθος μεγάλου καρυδιού.

**6** Βάζουμε ένα τηγάνι στη φωτιά με ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά, ίσα να πάρουν χρώμα τα κεφτεδάκια. Θα μαγειρευτούν στη συνέχεια μέσα στη σάλτσα.

**7** Τα βγάζουμε σε πιάτο σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας, να απορροφήσει τα περιττά λάδια.

**8** Βάζουμε τα κεφτεδάκια στην κατσαρόλα με τη σάλτσα και αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο νεράκι ακόμα.

**9** Σιγοβράζουμε τα κεφτεδάκια ακόμα 20-25 λεπτά.

**10** Παράλληλα βράζουμε τα μακαρόνια και τα στραγγίζουμε.

**11** Όταν είναι έτοιμα τα κεφτεδάκια αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.

**12** Σερβίρουμε τα μακαρόνια με τη σάλτσα και τα κεφτεδάκια. Πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι και απολαμβάνουμε! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Γιουβέτσι με μοσχάρι και Ριγκατόνι με λαχανικά, βασιλικό και μοτσαρέλα