



Γιουβέτσι με τυρένια κεφτεδάκια στο τηγάνι

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 35 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για τα κεφτεδάκια

- 50 ml γάλα
- 1 φέτα μπαγιάτικο ψωμί, μόνο την ψίχα
- 400 γρ. κιμά ανάμεικτο (μοσχαρίσιο και χοιρινό)
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- [50 γρ. Grana Padano, φρεσκοτριμμένη](#)
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ξύδι
- 1 αυγό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το γιουβέτσι

- 60 ml ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- μπούκοβο
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 250 γρ. κριθαράκι μέτριο
- 80 ml κόκκινο κρασί
- 400 γρ. ντομάτες αποφλοιωμένες, τριμμένες
- 650-750 ml καυτό νερό
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Υλικά για το σερβίρισμα

- 1/4 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- [Grana Padano, φρεσκοτριμμένη](#)



Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε τα κεφτεδάκια. Βουτάμε το ψωμί στο γάλα μέχρι να το απορροφήσει.
- 2) Σε μπολ βάζουμε τον κιμά, το κρεμμύδι, το μουλιασμένο ψωμί (αφού το στραγγίξουμε πολύ καλά), την [Grana Padano](#), το μαϊντανό, το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αυγό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο αλάτι.
- 3) Ζυμώνουμε πολύ καλά για τουλάχιστον 5-6 λεπτά.
- 4) Καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- 5) Πλάθουμε περίπου 16 κεφτεδάκια και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
- 6) Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC, για περίπου 30-35 λεπτά.
- 7) Εντωμεταξύ φτιάχνουμε το γιουβέτσι. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά.
- 8) Προσθέτουμε το σκόρδο, λίγο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μπούκοβο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- 9) Προσθέτουμε τον πελτέ και σοτάρουμε να πάει παντού.
- 10) Προσθέτουμε το κριθαράκι και ανακατεύουμε καλά. Όταν αρχίσει να αρπάζει ο πάτος του τηγανιού από τον πελτέ, σβήνουμε με το κρασί και τον “ξύνουμε” με ξύλινη κουτάλα για να μη μείνουν υπολείμματα.
- 11) Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, ανακατεύουμε και προσθέτουμε με μια δόση από το καυτό νερό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά.
- 12) Ανακατεύουμε διαρκώς κι όταν το κριθαράκι απορροφήσει την πρώτη δόση υγρών, συνεχίζουμε με τη δεύτερη δόση.
- 13) Δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλάτι και το πιπέρι, συνεχίζοντας το ανακάτεμα.



14) Προσθέτουμε την τελευταία δόση νερού και ανακατεύουμε όπως πριν. Αν το κριθαράκι είναι έτοιμο, πριν απορροφήσει όλα τα υγρά, ρίχνουμε μέσα τα ζεστά κεφτεδάκια και το μαϊντανό και ανακατεύουμε απαλά.

15) Αφήνουμε να πάρουν μια βράση σε χαμηλή φωτιά και αποσύρουμε.

16) Σερβίρουμε το γιουβέτσι πασπαλισμένο με ψιλοκομμένο μαϊντανό και τριμμένη [Grana Padano](#).

**#LoveOnly,
Madame Ginger**