

## Τυροκροκέτες με ντιπ ντοματοπελτέ

**Μερίδες:** 18 τυροκροκέτες **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 12 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά **Σκεύος:** -

### Υλικά για τις τυροκροκέτες:

- 250 γρ. Γραβιέρα Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ
- 1 αυγό
- 70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 80 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ
- 50 γρ. τριμμένη φρυγανιά
- ελαιόλαδο

### Υλικά για το ντιπ:

- 100 γρ. πελτέ ντομάτας
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένο
- ½ κ.γ. ξερή ρίγανη
- ½ κ.γ. ξερό βασιλικό
- ½ κ.γ. ζάχαρη
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ τρίβουμε την Γραβιέρα Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ. Προσθέτουμε το αυγό, το αλεύρι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μείγμα που να πλάθεται.

2) Κόβουμε την Φέτα ΔΩΔΩΝΗ σε μικρά κυβάκια. Παίρνουμε 1 κουταλιά από το μείγμα, βάζουμε στο κέντρο της από 1 κυβάκι φέτας και την πλάθουμε σε μπαλίτσα στο μέγεθος καρδιού.

3) Βρέχουμε ελαφρώς την κάθε μπαλίτσα (σε μπολάκι με νερό). Περνάμε την μπαλίτσα από την τριμμένη φρυγανιά και την τινάζουμε ελαφρά. Βάζουμε σε πιάτο. Επαναλαμβάνουμε για όλο το μείγμα και βάζουμε το πιάτο με τις τυροκροκέτες στο ψυγείο, για περίπου 20 λεπτά.

4) Ετοιμάζουμε το ντιπ. Σε μπολ ανακατεύουμε τον πελτέ, το σκόρδο, την ρίγανη, τον βασιλικό, την ζάχαρη, λίγο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο. Αφήνουμε στην άκρη (σε θερμοκρασία δωματίου) μέχρι να ετοιμάσουμε τις τυροκροκέτες.

5) Ζεσταίνουμε μπόλικο ελαιόλαδο σε τηγάνι και τηγανίζουμε τις τυροκροκέτες για 2-3 λεπτά, μέχρι να χρυσίσουν απ' όλες τις πλευρές. Τις ακουμπάμε σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί.

6) Σερβίρουμε τις τυροκροκέτες ζεστές μαζί με το ντιπ ντοματοπελτέ.

Supertip: Μπορείς να πλάσεις τις τυροκροκέτες, να τις περάσεις στην φρυγανιά (βήμα 3) και να τις αποθηκεύσεις καλυμμένες στην κατάψυξη μέχρι 2 μήνες. Κάθε φορά που λιγουρεύεσαι τυροκροκέτες, μπορείς να τις τηγανίζεις κατευθείαν από την κατάψυξη, απλώς θα σου παίρνει λίγα λεπτά παραπάνω στο τηγάνι.