



Κεφτεδάκια Φακής με Λιγκουίνι

Αν κάποιος δεν τρώει κρέας, για αυτούς που νηστεύουν ή για τα παιδάκια που δεν αγαπάνε τις φακές. Ναι φακές αλλιώς, κεφτεδάκια με ζυμαρικά ή πατάτες, έτσι θα φάνε σίγουρα φακές.



Και για εμάς που τις αγαπάμε μια διαφορετική πρόταση, γιατί πολλές φορές δεν θέλουμε να τρώμε συνέχεια τα ίδια και τα ίδια.

Υλικά για τους κεφτέδες

250 γρ φακές [«Πρεσπιώτικη Γη»](#)

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

2 κ.σ ελαιόλαδο

1 πατάτα

1 καρότο βρασμένα

2 φέτες ψωμί ψίχα

$\frac{1}{2}$ κούπα αλεύρι

Αλάτι – πιπέρι – [κουρκουμά](#)

[Κάρυ](#) – κύμινο – πάπρικα

Δυόσμο – [μαϊντανό](#)

Σάλτσα ντομάτας

2-3 ώριμες ντομάτες

1 κ.σ πελτέ ντομάτας

2 κ.σ ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

1 φύλλο δάφνης

$\frac{1}{2}$ κ.σ ζάχαρη

Αλάτι – πιπέρι

Ρίγανη – βασιλικό

1 πακέτο ζυμαρικά

Λιγκουίνι ή όποιο ζυμαρικό έχετε

Εκτέλεση

Βάζουμε τις φακές να βράσουν μόλις πάρουν βράση, κλείνουμε την φωτιά και αφήνουμε 30 λεπτά. Αφού περάσει η μισή ώρα βράζουμε τις φακές 5-10 λεπτά, ανάλογα τις φακές και τις στραγγίζουμε.



Σε ένα τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο, να γυαλίσουν 2-3 λεπτά. Περνάμε τις φακές για λίγο από το μούλτι, προσθέτουμε το κρεμμύδι με το σκόρδο και τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύουμε και αφήνουμε μισή ώρα στο ψυγείο.



Συνεχίζουμε με την σάλτσα βάζουμε το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο και ανακατεύουμε, προσθέτουμε τον πελτέ, τις ντομάτες και τα μπαχαρικά και σιγοβράζουμε 15-20 λεπτά.



Ανάβουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς, πλάθουμε κεφτεδάκια και τα βάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα ψήνουμε 15-20 λεπτά.



Βράζουμε τα ζυμαρικά 2 λεπτά λιγότερο από τον τελικό χρόνο και τα βάζουμε στην σάλτσα, σερβίρουμε με κεφτεδάκια φακής.



Μυστικά

Αν δεν νηστεύετε μπορείτε να βάλετε 1 αυγό και τριμμένο τυρί.

Να προσθέσετε μανιτάρια ή να βάλετε τριμμένη φρυγανιά.

Μπορείτε αντί να τα ψήσετε να τα τηγανίσετε.

Αντί για τριμμένο τυρί από πάνω να βάλετε τριμμένο καρύδι και τριμμένη φρυγανιά, αφού τα περάσετε από το τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο και μπαχαρικά.

Μπορείτε να βάλετε φακές που σας περίσσεψαν, αφού τις στραγγίσετε.

Μπορείτε να βρείτε τα ρεβίθια «Πρεσπιώτικη Γη» στην ιστοσελίδα του παραγωγού [εδώ](#) καθώς και στην σελίδα στο Facebook [εδώ](#).

Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!