

## Κοκκινιστή μακαρονάδα με κεφτεδάκια ρεβιθιού

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45-50 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 10-15 λεπτά

### Υλικά για τα κεφτεδάκια:

#### 400 γρ. ρεβίθια σε νερό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

1 ξερό κρεμμύδι, χοντροκομμένο  
2-3 σκελίδες σκόρδο  
2 κ.σ. διατροφική μαγιά ή τριμμένο σκληρό τυρί της επιλογής μας  
½ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα  
30 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
½ ματσάκι φρέσκο μαϊντανό  
5-6 φύλλα φρέσκου βασιλικού  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για τη σάλτσα:

1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη  
500 γρ. τριμμένες ντομάτες ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ  
1 κ.γλ. μελάσα ή μαύρη ζάχαρη  
5-6 φύλλα φρέσκου βασιλικού  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Επιπλέον υλικά:

500 γρ. σπαγγέτι  
αλάτι  
τριμμένο αλμυρό τυρί της επιλογής μας, για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σουρώνουμε τα ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ και κρατάμε 30 ml από το νερό της κονσέρβας.\* Σε έναν επεξεργαστή τροφίμων βάζουμε τα ρεβίθια, το νερό των ρεβιθιών, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τη διατροφική μαγιά ή το τριμμένο τυρί, την πάπρικα, το αλεύρι, τον μαϊντανό και τον βασιλικό αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

- 2) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ και το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει για 10-15 λεπτά.
  - 3) Βγάζουμε το μείγμα από το ψυγείο και πλάθουμε μικρά κεφτεδάκια, τα μεταφέρουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα, τα αλείφουμε με ελαιόλαδο και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 20-25 λεπτά, γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.
  - 4) Όσο ψήνονται τα κεφτεδάκια βράζουμε τα ζυμαρικά για 1 λεπτό λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία, τα σουρώνουμε και τα περιχύνουμε με 1 κ.σ. ελαιόλαδο. Κρατάμε ζεστά μέχρι το σερβίρισμα.
  - 5) Ετοιμάζουμε την σάλτσα. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά για 6-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει και να γυαλίσει. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
  - 6) Ρίχνουμε τις [τριμμένες ντομάτες ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), την μελάσα, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τα φύλλα βασιλικού, ανακατεύουμε για 1 λεπτό και αποσύρουμε από τη φωτιά.
  - 7) Μεταφέρουμε τα κεφτεδάκια και τα ζυμαρικά στη σάλτσα, ανακατεύουμε απαλά να μην σπάσουν και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τυρί.
- \* το υπόλοιπο μπορούμε να το κρατήσουμε για να φτιάξουμε [plant-based μαρέγκες](#).