21 Δεκεμβρίου 2013

Ρεβίθια με χόρτα στην κατσαρόλα

Συνταγή: ΝΤΙΝΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Φωτογραφίες: ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ένα πλούσιο, σπιτικό φαγητό για το ξεκίνημα της εβδομάδας.

Υλικά

- 300 γρ. ρεβίθια (μουλιασμένα για 1 βράδυ σε κατσαρόλα με χλιαρό αλατισμένο νερό)
- 600 γρ. χόρτα εποχής ή σπανάκι, καθαρισμένα, πλυμένα και χοντροκομμένα
- 2 ξερά κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ
- 2 σκελίδες σκόρδο, σε ψιλά καρέ
- 450 γρ. ντοματάκια ολόκληρα (κονσέρβας), με το χυμό τους, χοντροκομμένα
- 2 δαφνόφυλλα
- 1/3 κουτ. γλυκού μπαχάρι, τριμμένο
- 1 καυτερή μικρή πιπεριά (προαιρετικά)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 4-6
Προετοιμασία 20΄ Αναμονή 1 βράδυΜαγείρεμα ~ 1 ώρα + 10΄

Διαδικασία Σε μια βαθιά κατσαρόλα βάζουμε τα ρεβίθια, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τη δάφνη, το μπαχάρι, προσθέτουμε τόσο νερό ώστε να τα καλύπτει κατά 3 – 4 εκ. και την τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά, μέχρι να πάρουν βράση. Χαμηλώνουμε τη

φωτιά σε μέτρια θερμοκρασία, σκεπάζουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε για περίπου 45 λεπτά, έως ότου μαλακώσουν λίγο. Ρίχνουμε την ντομάτα, την καυτερή πιπεριά (αν βάλουμε), αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, και συνεχίζουμε το βράσιμο για περίπου άλλα 15 λεπτά, μέχρι τα ρεβίθια να μαλακώσουν αρκετά, χωρίς όμως να λιώσουν. Προσθέτουμε τα χόρτα, ανακατεύουμε απαλά και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει και το σπανάκι και να χυλώσει το φαγητό.

Συνοδεύουμε με Ζεστές πίτες για σουβλάκι ή κρίθινα παξιμάδια.

Στο ποτήρι Μια ωραία παραδοσιακή ρετσίνα στο ποτήρι.

Συμβουλή:Φρέσκο σπανάκι υπάρχει και έτοιμο, καθαρισμένο, σε σακουλάκι, στα μανάβικα των σούπερ μάρκετ, όπως και κατεψυγμένο, συμβατικό ή βιολογικό, στους καταψύκτες των σούπερ μάρκετ.

Πηγή: gastronomos.gr