

Μπακαλιάρος με ρεβύθια στο φούρνο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



από τον Δημήτρη Σκαρμούτσο.

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. ρεβίθια μουλιασμένα απο το προηγούμενο βράδυ

2 κρεμμύδια ξερά κομμένα σε φέτες

300 γρ. ντοματίνια ξεφλουδισμένα και ψιλοκομμένα

50 ml. ελαιόλαδο

20 ml λευκό ξηρό κρασί

1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη

1 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο ή 1 κλωναράκι

μπακαλιάρο 500 γρ. ξαρμυρισμένο

Αλάτι κατά βούληση

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

Χρόνος Προετοιμασίας

60΄

Βαθμός Δυσκολίας

Μέτρια

Αριθμός ατόμων

4 άτομα

Ρίχνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το σκόρδο για 2 λεπτά.

Προσθέτουμε τα μουλιασμένα ρεβύθια, ανακατεύουμε για να πάει παντού το ελαιόλαδο, σβήνουμε με το κρασί και στη συνέχεια ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τον μπακαλιάρο. Τα αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για 30 λεπτά.

Μεταφέρουμε τα ρεβύθια μαζί με τη σάλτσα τους σε ταψί, τοποθετούμε από πάνω τον μπακαλιάρο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά.

Πηγή: cookbox.gr