

Σιφνέικη ρεβιθάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Επιμέλεια ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Το μυστικό της περίφημης νησιωτικής συνταγής είναι το σιγανό ψήσιμο.

Υλικά

1 κιλό ρεβίθια αποφλοιωμένα, μουλιασμένα σε νερό αποβραδής (πρέπει να μείνουν στο νερό για τουλάχιστον 8 ώρες) ώστε να φουσκώσουν

2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες όπως για τη χωριάτικη σαλάτα

200 ml ελαιόλαδο

2 δαφνόφυλλα

θαλασσινό αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 6 – 8

Προετοιμασία 10΄ Αναμονή 8 ώρες Ψήσιμο 4 – 5 ώρες

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 140° – 150° C. Ξεπλένουμε τα ρεβίθια καλά. Τα βάζουμε σε μια γάστρα, προσθέτουμε τα κρεμμύδια, το λάδι, τα δαφνόφυλλα, αλάτι και νερό ίσα να σκεπάζει τα υλικά. Σκεπάζουμε το σκεύος και βάζουμε τα ρεβίθια να ψηθούν για περίπου 4 ώρες, μέχρι να γίνουν και να χυλώσουν.

Παρακολουθούμε μήπως κατά το ψήσιμο χρειαστεί να προσθέσουμε επιπλέον νερό. Αυτό μπορεί να συμβεί αν η γάστρα δεν κλείνει πολύ καλά και οι υδρατμοί διαφεύγουν. Αν χρειαστεί, λοιπόν, προσθέτουμε λίγο χλιαρό νερό. Ξεφουρνίζουμε τα ρεβίθια, διορθώνουμε το αλάτι και τα αφήνουμε, ιδανικά, να αποκτήσουν

θερμοκρασία δωματίου. Σερβίρουμε στα πιάτα, με λίγο χυμό λεμονιού.

Ενδιαφέρουσα προσθήκη

Το καλοκαίρι ταιριάζει να τη σερβίρουμε με 1 κουταλιά κατίκι σε κάθε πιάτο, με καρεδάκια ωμής ντομάτας και ψιλοκομμένα φυλλαράκια φρέσκου βασιλικού.

Λίγα λόγια τη συνταγή

Με μεγάλη μαγειρική παράδοση, η Σίφνος έχει να περηφανεύεται για αρκετές εκλεκτές τοπικές συνταγές. Ανάμεσα σε αυτές, η απλή μα πεντανόστιμη ρεβιθάδα, που παραδοσιακά φτιαχνόταν στη σκεπασταριά (πήλινο σκεύος με σκέπασμα, φτιαγμένο από ντόπιους αγγειοπλάστες και προορισμένο για την παρασκευή της φουρνιστής ρεβιθάδας). Εμείς μπορούμε να τη φτιάξουμε σε γάστρα, πήλινη ή άλλη, κατά προτίμηση με βαρύ καπάκι για να μη διαφεύγουν εύκολα οι υδρατμοί. Η ρεβιθάδα είναι πιάτο παντός καιρού και τρώγεται κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου.

Πηγή: gastronomos.gr