

Ρεβίθια με κρεμμύδια και σπανάκι γιαχνί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

750 γρ. ρεβίθια

4 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

450 γρ. σπανάκι

1/2 φλιτζάνι συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας

1 κύβο λαχανικών

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Μουσκεύετε τα ρεβίθια για αρκετές ώρες σε νερό όπου έχετε προσθέσει τη σόδα. Τα τρίβετε για να φύγουν οι φλούδες τους και τα στραγγίζετε καλά. Τα βράζετε μέχρι να μαλακώσουν. Τα σουρώνετε.

Βράζετε σε κατσαρόλα 8 φλιτζάνια νερό σε δυνατή φωτιά, προσθέτετε το μισό ελαιόλαδο, τον συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας, αλάτι και πιπέρι και μόλις πάρουν βράση προσθέτετε τα ρεβίθια. Σιγοβράζετε για 55'.

Στο μεταξύ, ψιλοκόβετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Ζεσταίνετε το υπόλοιπο λάδι σε

μεγάλο και βαθύ αντικολλητικό τηγάνι και σοτάρετε το φρέσκο κρεμμυδάκι και το σπανάκι για 3'-4' ανακατεύοντας διαρκώς. Ρίχνετε κατόπιν τα ρεβίθια στο μείγμα με το σπανάκι.

Συνεχίζετε το βράσιμο για 15', μέχρι να μαλακώσουν τα ρεβίθια και να μείνουν με το λάδι τους. Αλατοπιπερώνετε το φαγητό 15' προτού το κατεβάσετε από τη φωτιά και το σερβίρετε ζεστό ή χλιαρό.

Μερίδες: 6 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com