

Ρεβιθάδα στο πήλινο σφραγισμένη με ζυμάρι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Προετοιμασία:** 30 λεπτά
- **Αναμονή:** 8 ώρες
- **Μαγείρεμα:** 5 ½ – 6 ½ ώρες
- **Μερίδες:** 4
- **Δυσκολία:** μέτριο
-

Υλικά

- ρεβίθια: 500 γρ.
- κρεμμύδια ξερά: 2 κομμένα σε λεπτές φέτες
- ελαιόλαδο: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- αλάτι: 1 κουταλιά της σούπας
- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
- δάφνη: 2 φύλλα
- σόδα μαγειρική: λίγη, για το μούλιασμα
- αλεύρι: 1 φλιτζάνι του τσαγιού

Εκτέλεση

1. Μουσκεύετε τα ρεβίθια σε άφθονο νερό στο οποίο έχετε διαλύσει λίγη σόδα, για 8 ώρες τουλάχιστον. Τα ξεπλένετε, τα στραγγίζετε και τα τρίβετε για να φύγουν οι φλούδες τους.
2. Αδειάζετε μέσα σε πήλινο σκεύος με καπάκι τα ρεβίθια και προσθέτετε τα κρεμύδια, το ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι και τα φύλλα δάφνης. Ρίχνετε νερό τόσο όσο να σκεπαστούν καλά τα ρεβίθια και να περισσεύει νερό από πάνω τουλάχιστον 4 εκατοστά.
3. Κλείνετε με το καπάκι και σφραγίζετε με ζυμάρι που φτιάχνετε ως εξής: σε ένα μπολ αναμειγνύετε αλεύρι και νερό ώστε να πάρετε μια πολύ μαλακή ζύμη, την οποία απλώνετε και κολλάτε γύρω από το καπάκι του πήλινου για να μη διαφεύγει καθόλου ο ατμός.
4. Βάζετε το πήλινο σκεύος στο φούρνο και ψήνετε στους 200 °C για 15' – 20'. Κατόπιν χαμηλώνετε τη φωτιά στους 140 – 150 °C και ψήνετε το φαγητό για 5-6 ώρες ακόμη.

Συμβουλή

Ρεβιθάδα της υπομονής, όπως την έκαναν παλιά σε πολλά μέρη της νησιωτικής Ελλάδας.

Mix & Match

Η πλούσια, συμπυκνωμένη γεύση που έχει αυτό το παραδοσιακό σιφνέικο φαγάκι χρειάζεται ένα κρασί που να μυρίζει Ελλάδα, να έχει σώμα και πλούτο, οξύτητα που να σπινθηρίζει για να δώσει νεύρο και ζωντάνια στο συνδυασμό. Μια φρέσκια κεφαλλονίτικη Ρομπόλα είναι μια καλή επιλογή.

Πηγή: icookgreek.com