19 Ιουνίου 2018

Ρεβίθια με μύδια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

ΥΛΙΚΑ

2 κ.σ. ελαιόλαδο
3 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
Πρέζα νιφάδες τσίλι
680 γρ μύδια, πλυμένα
1 κούπα κρασί λευκό
1 κούπα ρεβύθια
1 βολβό μάραθου, ψιλοκομμένο

Χοντρό αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1 λεμόνι, φρεσκοστυμμένο
3 κ.σ. φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα (τύπου γάστρα) ζεσταίνουμε το ελαιόλαδοσε μεσαία φωτιά, και στη συνέχεια τσιγαρίζουμε το σκόρδο και τις νιφάδες τσίλι. Πριν πάρει χρώμα το σκόρδο, προσθέτουμε τα μύδια και το κρασί. Αυξάνουμε τη φωτιά σε υψηλή, καλύπτουμε με ένα καπάκι και αφήνουμε τα μύδια στον ατμό για 3-4 λεπτά, ή μέχρι απλά να ανοίξουν. Παραμερίζουμε τα μύδια που δεν άνοιξαν και μεταφέρουμε τα υπόλοιπα σε ένα ταψί με ό,τι υγρό έχει απομείνει στην κατσαρόλα. Τα αφήνουμε να κρυώσουν – μέχρι να μπορούμε να τα πιάσουμε με το χέρι. Μόλις κρυώσουν, βγάζουμε τα μύδια από το κέλυφός τους και πετάμε όλα τα κελύφη (μπορούμε να διατηρήσουμε τα μύδια στο ψυγείο μέχρι να είμαστε έτοιμοι να σερβίρουμε). Σε μία μεσαία κατσαρόλα ανακατεύουμε τα μύδια, τον ζωμό τους, τα ρεβύθια, τον μάραθο και ζεσταίνουμε. Γαρνίρουμε με αλάτι και πιπέρι, προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και τον μαϊντανό και σερβίρουμε.**Πηγή** : minervahorio.gr