1 Απριλίου 2018

Ρεβυθόρυζο κοκκινιστό με μελιτζάνες

Υλικά Συνταγής
500 γραμ ρεβίθια
1 κ.σ. κοφτή σόδα
2 μεγάλα κόκκινα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1/2 φλ. ελαιόλαδο
1 συσκευασία αποφλοιωμένα ντοματάκια (τα λιώνουμε με πιρούνι)
2 μελιτζάνες φλάσκες (κομμένες σε καρέ)
2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένες
1 φλ. ρύζι καρολίνα
λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο
λίγο δυόσμο ψιλοκομμένο
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση
Για να φτιάξουμε το κοκκινιστό ρεβυθόρυζο, από το προηγούμενο βράδυ

μουλιάζουμε τα ρεβίθια σε μπόλικο νερό με μία κουταλιά κοφτή σόδα.

Την επόμενη τα ξεπλένουμε καλά και τα βράζουμε με καθαρό νερό μέχρι να μισομαλακώσουν και να είναι σχεδόν έτοιμα. Τα στραγγίζουμε. Κρατάμε λίγο από το νερό τους.

Αραδιάζουμε τις μελιτζάνες σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Τις αλατίζουμε και τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε το σκόρδο.

Ψήνουμε για 10΄στους 250 βαθμούς C, σε καλά προθερμασμένο φούρνο.

Ζεσταίνουμε 3 κουταλιές από το συνολικό λάδι και σοτάρουμε τα κρεμμύδια ώστε να γίνουν διάφανα. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε να λαδωθεί. Προσθέτουμε τις λιωμένες ντομάτες, τις ψημένες μελιτζάνες και τα μισοβρασμένα ρεβίθια. Συμπληρώνουμε νερό μέχρι να μισοσκεπάζονται τα υλικά. Αλατοπιπερώνουμε και περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Σιγοβράζουμε για περίπου 16-18΄σε μέτρια φωτιά με σκεπασμένη την κατσαρόλα. Πότε πότε, ανακατεύουμε και φροντίζουμε να είναι αρκετά τα υγρά, ώστε να βράσει το ρύζι. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο νερό. Στο τέλος, πρέπει να μείνουν σχεδόν με το λάδι τους.

Πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά και σερβίρουμε.

Πηγή: argiro.gr