

## Γίγαντες στη γάστρα με πιπεριές

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Ένα πλούσιο, μελωμένο πιάτο με γίγαντες και πιπεριές που συνδυάζει τη γλυκύτητα και την πικάντικη νότα, ιδανικό για οικογενειακό γεύμα ή γιορτινό τραπέζι.

Χρόνος προετοιμασίας

20 λεπτά

Χρόνος ψήσιμου

2 ώρες

Αναμονή

12 ώρες για το μούλιασμα των γιγάντων

Υλικά (για 6-8 μερίδες)

1.000 γρ. γίγαντες, μουλιασμένοι από το προηγούμενο βράδυ, ξεπλυμένοι και στραγγισμένοι

500 γρ. ξερά κρεμμύδια, σε λεπτές φέτες

1.000 γρ. ντοματάκια κονσέρβας, ψιλοκομμένα, με τους χυμούς τους

1 καυτερή πιπερίτσα, ψιλοκομμένη

2 πράσινες πιπεριές, ψιλοκομμένες

10-12 φύλλα φρέσκου βασιλικού, ψιλοκομμένα

150 ml ελαιόλαδο

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Οδηγίες

Σε μεγάλη κατσαρόλα βράζετε τους γίγαντες σε μπόλικο νερό για 1-1 ½ ώρα, μέχρι να μαλακώσουν.

Στραγγίζετε τους γίγαντες και κρατάτε στην άκρη περίπου 1 φλιτζάνι από το νερό του βρασίματος.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C.

Βάζετε τους γίγαντες σε γάστρα ή σε μεγάλο βαθύ ταψί και προσθέτετε όλα τα υπόλοιπα υλικά, μαζί με το νερό από το βράσιμο.

Αλατοπιπερώνετε καλά, ανακατεύετε και ψήνετε για 20-30 λεπτά, μέχρι να σωθούν τα περισσότερα υγρά, να μείνει το φαγητό με το λάδι του και να ξεροψηθούν οι γίγαντες στην επιφάνεια.

Σερβίρετε ζεστούς, κατά προτίμηση μέσα από τη γάστρα ή το ταψί, τοποθετημένο στο κέντρο του τραπεζιού για ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

Το αποτέλεσμα είναι γίγαντες με έντονη γεύση, μελωμένοι και αρωματισμένοι, που συνδυάζουν ζεστές και πικάντικες νότες, ιδανικοί για κάθε εποχή.

[briefingnews.gr](http://briefingnews.gr)