

21 Μαρτίου 2020

Ρεβίθια με λαχανικά και καλαμαράκια

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



Συστατικά

- 300 γρ. ρεβίθια μουλιασμένα όλο το βράδυ
- 1 κρεμμύδι σε λεπτά φετάκια
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 ντομάτα κονκασέ
- 1 πράσο

- 1 καρτό κομμένο σε κυβάκια
- 1 κύβο λαχανικών
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- θυμάρι φρέσκο
- 500 ml νερό περίπου

Για τα καλαμαράκια

- 700 γρ. καλαμαράκια καθαρισμένα
- αλεύρι για πανάρισμα
- αλάτι και πιπέρι
- σπορέλαιο για τηγάνισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα ρεβύθια, τα καλύπτουμε με κρύο νερό, ρίχνουμε μία πρέζα αλάτι και τα αφήνουμε σκεπασμένα με μία μεμβράνη για ένα βράδυ εκτός ψυγείου για να μουλιάσουν.
- Αφού λοιπόν μουλιάσουν τα ρεβύθια, τα σουρώνουμε και τα ξεβγάζουμε με αρκετό κρύο νερό. Στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα με νερό να βράσουν για μισή ώρα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά χωρίς να ρίξουμε όμως καθόλου αλάτι.
- Θέλουμε τα ρεβύθια να κρατάνε λίγο γιατί θα μαγειρευτούν και στη συνέχεια.
- Ζεσταίνουμε σε δυνατή φωτιά μία ψηλή κατσαρόλα και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι το οποίο το έχουμε ψιλοκόψει. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μέτριο και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα για να μην πάρουνε χρώμα τα κρεμμύδια. Παράλληλα, ψιλοκόβουμε και το πράσο και το ρίχνουμε και αυτό μέσα στην κατσαρόλα. Παίρνουμε το καρτό και το κόβουμε και αυτό σε κύβους 3 x 3 εκ και τα ρίχνουμε και αυτά μέσα στην κατσαρόλα μας. Ανακατεύουμε ξανά με την κουτάλα μας. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και το ρίχνουμε και αυτό μέσα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη και αλατοπιπερώνουμε καλά. Ψιλοκόβουμε το θυμάρι (μόνο τα φύλλα του) και το προσθέτουμε και αυτό μέσα στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε ξανά. Ρίχνουμε μέσα τα ρεβύθια και την ντομάτα κονκασέ. Αφού ανακατέψουμε καλά με την κουτάλα, να ανακατευτούν όλα τα υλικά μεταξύ τους ρίχνουμε ζεστό νερό μέσα στην κατσαρόλα έως ότου καλυφθούν τα υλικά. Σε περίπτωση που θέλουμε το φαγητό με πιο πολύ ζουμί προσθέτουμε άλλη 1 με 2 κούπες νερό.
- Στη δική μας περίπτωση που βάζουμε νερό τόσο ώστε να καλυφθούν τα υλικά

μας το φαγητό θα βγει πιο χυλωμένο. Ρίχνουμε και έναν κύβο λαχανικών. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μέτριο προς χαμηλό και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά.

- Αν βάλουμε κατεψυγμένα καλαμαράκια θα πρέπει να τα στραγγίξουμε με μια πετσέτα πολύ καλά για να μην έχουν υγρασία. Για τα καλαμαράκια αλατοπιπερώνουμε καλά το αλεύρι. Πασπαλίζουμε τα καλαμαράκια με αυτό, τινάζουμε για να φύγει το περιττό αλεύρι και τα τηγανίζουμε σε μπόλικο καυτό λάδι μέχρι να πάρουν ένα όμορφο χρυσό χρώμα. Στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί.
- Σερβίρουμε το φαγητό σε μια μεγάλη πιατέλα με το μείγμα των ρεβιθιών από κάτω και πάνω τα καλαμαράκια.

Πηγή: akispetretzikis.com