

19 Ιουλίου 2017

Pasta με ρεβύθια, από την Τοσκάνη

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



Τι χρειαζόμαστε:

500γρ. ρεβύθια

500γρ. κοχυλάκι ή κοφτό μακαρονάκι

5 σκελίδες σκόρδο

5 κουταλιές της σούπας ξερό δεντρολίβανο

6-7 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

3 κουτιά ντομάτας κονκασέ

αλάτι, πιπέρι

Πώς το κάνουμε:

Μισοβράζουμε τα ρεβίθια που έχουμε βάλει αποβραδής να φουσκώσουν, με λίγο αλάτι.

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το σκόρδο μαζί με το δεντρολίβανο μέχρι να μαυρίσουν. Με μια τρυπητή κουτάλα αφαιρούμε το σκόρδο και το δεντρολίβανο και προσθέτουμε την ντομάτα, αλάτι, πιπέρι και λίγο νερό. Αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει σε σιγανή φωτιά για 40 λεπτά περίπου.

Ρίχνουμε τα μισοβρασμένα ρεβύθια στην κατσαρόλα με τη σάλτσα, προσθέτουμε όσο ζουμί από τα ρεβύθια χρειάζεται και τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για 20 λεπτά.

Όταν βράσουν τα ρεβύθια μέσα στη σάλτσα, ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν μέχρις ότου απορροφήσουν τα υγρά τους και γίνουν al dente.

Πηγή: sintagespareas.gr