

2 Απριλίου 2019

Ρεβύθια φούρνου

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





Υλικά

Ρεβύθια 300 γρ

Κρεμμύδι ξερό 1 μεγάλο

Σκόρδο 2 σκελίδες

Ελαιόλαδο 1/2 κούπα τσαγιού

Δεντρολίβανο 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο

Κόλιανδρο 1/2 κουταλάκι του γλυκού προαιρετικά

Κύμινο 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Αλάτι - πιπέρι

Πάπρικα γλυκιά 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Λεμόνι 1 τεμ τον χυμό του

Σόδα μαγειρικής 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό

Οδηγίες

Βάζουμε από το προηγούμενο βράδυ τα ρεβύθια σε χλιαρό νερό μαζί με την σόδα μαγειρικής να μουσκέψουν. Το πρωί τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε κατσαρόλα με νερό να πάρουν 2 βράσεις και πετάμε το νερό. Τα βάζουμε ξανά στην κατσαρόλα σε χλιαρό νερό ίσα να τα σκεπάζει και τα βράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν (παρακολουθούμε μήπως χρειαστεί να προσθέσουμε κι άλλο νερό). Αφού μαλακώσουν τα μεταφέρουμε σε ταψί ή πυρέξ μαζί με 1 1/2

φλιτζάνι από το νερό που βράσανε (το υπόλοιπο νερό το κρατάμε ώστε να το χρησιμοποιήσουμε στην διάρκεια του ψησίματος αργότερα).Βάζουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα να κάψει προσθέτουμε το πιπέρι,την πάπρικα, το κρεμμύδι και σκόρδο ψιλοκομμένα, το κύμινο,το δεντρολίβανο,το κόλιανδρο (προαιρετικά), το αλάτι και 1/2 φλιτζάνι τσαγιού από το νερό που έβρασαν τα ρεβύθια. Αφήνουμε να σιγοβράσουν για 12-15 λεπτά και περιχύνουμε τα ρεβύθια στο ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 30-35 λεπτά. Προσέχουμε μήπως χρειαστεί να προσθέσουμε κι άλλο νερό από αυτό που κρατήσαμε γιατί θέλουμε το φαγητό μας να παραμείνει ζουμερό. Προς το τέλος προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού κι ανακατεύουμε. Βγάζουμε από τον φούρνο αφήνουμε να κρυώσουν ελάχιστα κι είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

*Προαιρετικά μπορούμε να τα σερβίρουμε βάζοντας ξίδι βαλσάμικο από πάνω για μια πιο ξεχωριστή γεύση.

Πηγή: chefoulis.gr