

6 Μαρτίου 2020

Λεμονάτη σούπα ρεβίθια του Δημήτρη Σκαρμούτσου

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



Μια συνταγή ιδανική και για νηστεία κατά την περίοδο της Σαρακοστής. Μαγειρεύουμε με Χωριό ελαιόλαδο Κορωνέικη Ποικιλία.



ΥΛΙΚΑ

500 γρ ρεβίθια

1 μεγάλο κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1/2 φλ Χωριό ελαιόλαδο Κορωνέικη Ποικιλία

1 φύλλο δάφνης

2 κ.σ. ξηρή ρίγανη (προαιρετικά)

αλάτιπιπέρι, φρεσκοτριμμένο

1-2 λεμόνια, χυμός

2 κ.σ. αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε τα ρεβίθια και τα μουλιάζουμε στο νερό για ολόκληρη τη νύχτα (ιδανικά για 18 ώρες).

Σουρώνουμε τα ρεβίθια και μέσα στο σουρωτήρι τα ξεπλένουμε πολύ καλά με μπόλικο νερό, 4-5 φορές, τρίβοντάς τα καλά.

Βάζουμε τα ρεβίθια σε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό να τα καλύπτει (τουλάχιστον 4 εκ) και τα βράζουμε. Βγάζουμε κάθε λίγο τον αφρό με μια ξύλινη κουτάλα και συνεχίζουμε για 15 λεπτά.

Σουρώνουμε και ξαναβάζουμε τα ρεβίθια στην κατσαρόλα με αρκετό χλιαρό νερό να τα καλύπτει και πάλι. Βράζουμε και προσθέτουμε το Χωριό ελαιόλαδο Κορωνέικη Ποικιλία, το κρεμμύδι, τη ρίγανη και το δαφνόφυλλο.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και βάζουμε το καπάκι. Αφήνουμε να μαγειρευτούν για 1-2 ώρες, μέχρι να μαλακώσουν. Ελέγχουμε σταδιακά αν χρειάζεται να προσθέσουμε νερό, ώστε να μην εξατμιστεί όλο.

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι και το χυμό λεμονιού, προσθέτουμε σταδιακά 1-2 κουτάλες με χυμό από νερό από την κατσαρόλα και ανακατεύουμε με αναδευτήρα.

Προσθέτουμε το μείγμα σιγά-σιγά στην κατσαρόλα και αλατοπιπερώνουμε.

Ανακατεύουμε ελαφρά για 2-3 λεπτά μέχρι να γίνει η σούπα πηχτή.

Σερβίρουμε τη σούπα μας ζεστή με ελιές και ψημένο ψωμί.

[Ευχαριστούμε τον Δημήτρη Σκαρμούτσο για τη νόστιμη συνταγή.](#)