

8 Δεκεμβρίου 2018

Ρεβίθια με πράσα και ρύζι στον φούρνο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά:

300 γρ. ρεβύθια

1 κ.γ. σόδα

1/2 κρεμμύδι

1 μεγάλο πράσο

1 ματσάκι μυρώνια
1 ματσάκι καυκαλίθρες
200 γρ. σπανάκι
2 κρεμμυδάκια φρέσκα
3 ώριμες ντομάτες
λίγο άνηθο
1/2 φλ. λάδι
200 γρ ρύζι κίτρινο
χυμό 1 λεμονιού
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Βάζουμε σε νερό από το προηγούμενο βράδυ τα ρεβύθια να μουσκέψουν. Το πρωί τους ρίχνουμε τη σόδα και τα τρίβουμε με τα χέρια. Αδειάζουμε αυτό το νερό και τα βράζουμε χωρίς να τα ξεπλύνουμε σε καθαρό νερό για 1 - 1 1/2 ώρα μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν.

Τα βάζουμε σε ένα ταψί μαζί με το φρέσκο κρεμμυδάκι και το πράσο κομμένα σε ροδέλες, τις καυκαλίθρες και τα μυρώνια κομμένες μέτρια και τον άνηθο ψιλοκομμένο.

Προσθέτουμε το σπανάκι χωρίζοντας τα φύλλα από τη ρίζα και τη ντομάτες κομμένες σε φέτες.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.

Περιχύνουμε με λάδι και νερό το ταψί και αφήνουμε στους 180 βαθμούς το φαγητό για 1 ώρα.

Τα τελευταία 20' - 30' προσθέτουμε το ρύζι, ανακατεύουμε να πάει παντού κι ελέγχουμε αν φτάνει το νερό του ταψιού για να ψηθεί κι αυτό.

Μόλις βγάλουμε το φαγητό από το φούρνο το περιχύνουμε με το χυμό λεμονιού.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)