

Ρεβιθάδα με ντομάτα, κολοκύθι και κόλιανδρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 30 γρ. ελαιόλαδο
 - 80 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - 10 γρ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
 - 80 γρ. κολοκύθι, κομμένο σε μικρά καρέ
 - 60 γρ. ντομάτα κονκασέ
 - 800 γρ. ρεβίθια, βρασμένα
 - 400 γρ. ζωμό κοτόπουλο ή νερό
 - 15 γρ. κόλιανδρο, ψιλοκομμένο
 - 20 γρ. χυμό λάιμ
 - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

1 ώρα 15 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

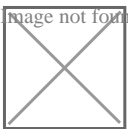
Για το πιάτο Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και ιδρώνουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει καλά.

Αλατίζουμε, προσθέτουμε το σκόρδο και το κολοκύθι και σοτάρουμε για 3 λεπτά.

Προσθέτουμε την ντομάτα, τα ρεβίθια και τον ζωμό(ή το νερό) και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να μαλακώσει το κολοκύθι και να αρχίσει να χυλώνει η ρεβιθάδα.

Τέλος, αλατίζουμε και προσθέτουμε τον κόλιανδρο και τον χυμό λάιμ.

Image not found or type unknown



Το ποτό που ταιριάζει στο πιάτο

Τα χαρακτηριστικά αυτού του πιάτου είναι η γεμάτη, πλούσια γεύση που συνδυάζει την σπιρτάδα και την γλυκιά υφή του κρεμμυδιού και του κολοκυθιού με την οξύτητα της ντομάτας και την φυτικότητα που προέρχεται από τον κόλιανδρο. Το ταίριασμα λοιπόν, απαιτεί ένα κρασί με τα ανάλογα προσόντα. Το Βιδιανό είναι μια κρητική λευκή ποικιλία όπου τελευταία αναβιώνει και έχει ανάλογα χαρακτηριστικά. Τα κρασιά που προέρχονται από αυτήν και που ωριμάζουν σε βαρέλι για μερικούς μήνες, δίνουν γεμάτα, πυκνά κρασιά, με αρώματα ζουμερών, ώριμων φρούτων, έντονο γευστικό πλούτο, καλή οξύτητα και κρεμώδη υφή. Αν πάλι προτιμάτε τα κόκκινα κρασιά, δοκιμάστε το με ένα μαλακό, μεσαίου βάρους κρασί από την ποικιλία Merlot.

Πηγή: yiannislucacos.gr