

Ρεβίθια με σέσκουλα και μαροκινά αρώματα



Ρεβίθια

πικάντικα μαγειρεμένα με άφθονα αρώματα μπαχαρικών, συνδυασμένα με χορταρικά και αποξηραμένα βερίκοκα κι αμύγδαλα. Μια ξεχωριστή συνταγή που αξίζει να δοκιμάσετε.

Υλικά

- 400γρ. ρεβίθια βρασμένα
- 200γρ. σέσκουλα χοντροκομμένα
- 2 κουτ. γλυκού harissa *(πάστα καυτερής πιπεριάς)
- 2 κουτ. γλυκού κύμινο
- 1 κουτ. γλυκού κόλιανδρο σε σκόνη
- 1 κρεμμύδι μεγάλο, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 100γρ. βερίκοκα ξερά, κομμένα στη μέση
- 600ml ζωμό λαχανικών
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας αμύγδαλα φιλέ, καβουρντισμένα

Διαδικασία

Βήμα 1

Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το κρεμμύδι και το

σκόρδο για 2-3 λεπτά.

Βήμα 2

Ρίχνετε το κύμινο και τον κόλιανδρο και συνεχίζετε το σοτάρισμα για 1 λεπτό ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτετε τα βρασμένα ρεβίθια, τα βερίκοκα, το ζωμό λαχανικών και τη harissa και σιγοβράζετε για 10 λεπτά.

Βήμα 3

Προσθέτετε και τα σέσκουλα και αφήνετε να σιγοβράσουν μέχρι το φαγητό να μείνει χωρίς πολλά υγρά.

Βήμα 4

Πασπαλίζετε με τα αμύγδαλα φιλέ και σερβίρετε συνοδεύοντας με κουσκούς.

Σημείωση: Η harissa είναι πάστα καυτερής πιπεριάς που χρησιμοποιείται στις κουζίνες της Βόρειας Αφρικής. Αναζητήστε τη στα ράφια των μεγάλων σούπερ μάρκετ στο τμήμα των έθνικ προϊόντων ή στα πολυάριθμα πλέον έθνικ μπακαλικάκια της γειτονιάς και χρησιμοποιήστε τη με μέτρο και σύνεση, γιατί είναι πολύ καυτερή.

Food Styling: Tina Webb

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος

Μερίδες : 4

Χρόνος προετοιμασίας : 0m

Χρόνος ψησίματος : 15m

Έτοιμο σε : 30m

Πηγή: olivemagazine.gr