

Ρεβιθάδα με θυμάρι, λεμόνι και ψητές γλυκές πιπεριές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

Για την ρεβιθάδα

800 γρ. ρεβίθια μαγειρεμένα
400 γρ. ζωμός κοτόπουλο
2 γρ. σκορδόλαδο
40 γρ. πιπεριά κόκκινη ψητή, κομμένη καρέ
8 γρ. λεμόνι κονφί, ψιλοκομμένο
100 γρ. λαχανικά μπρουνουάζ
120 γρ. κρεμμύδι σοφρίτο
4 γρ. θυμάρι φρέσκο, ψιλοκομμένο
2 γρ. δενδρολίβανο φρέσκο, ψιλοκομμένο
4 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο
8 γρ. χυμός λεμόνι
100 γρ. κρέμα γιαούρτι
4 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
2 γρ. προσούτο τραγανό
αλάτι

Για την κρέμα γιαούρτι

50 γρ. κρέμα γάλακτος

100 γρ. γιαούρτι

Για τα ρεβίθια μαγειρεμένα (φούρνου)

350 γρ. ρεβίθια

50 γρ. ελαιόλαδο

120 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

5 γρ. σκόρδο, ψιλοκομμένο

2 φύλλα δάφνη

1 κιλό ζωμό κοτόπουλο

αλάτι

Εκτέλεση:

Για την ρεβιθάδα Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε τα ρεβίθια, το ζωμό, το σκορδόλαδο, τις πιπεριές, το λεμόνι, τα λαχανικά και το κρεμμύδι σοφρίτο και φέρνουμε σε βρασμό.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, αλατίζουμε και σιγοβράζουμε για 5 λεπτά περίπου, μέχρι τα ρεβίθια ν' αρχίσουν να γλασάρουν ελαφρώς. Προσθέτουμε τα βότανα και το χυμό και αλατίζουμε, αν χρειάζεται.

Σερβίρουμε προσθέτοντας την κρέμα γιαούρτι, το κρεμμύδι και το προσούτο.

Για την κρέμα γιαούρτι

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και προσθέτουμε το γιαούρτι.

Για τα ρεβίθια μαγειρεμένα (φούρνου)

Μουλιάζουμε τα ρεβίθια σε νερό για 12 ώρες.

Τοποθετούμε τα ρεβίθια με τη δάφνη και το ζωμό σε ένα ταψί.

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ιδρώνουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει καλά. Προσθέτουμε το σκόρδο και μόλις μυρίσει το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μίγμα του κρεμμυδιού στο ταψί με τα ρεβίθια.

Ανακατεύουμε, σκεπάζουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 130°C για 1 ώρα περίπου ή μέχρι να μαλακώσουν τα ρεβίθια, ανακατεύοντας κατά τη διάρκεια, 1-2 φορές. Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για ½ ώρα ακόμη. Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, αφαιρούμε τη δάφνη, αλατίζουμε και αφήνουμε να κρυώσει μέσα στο ζωμό.

Διατηρούμε στο ψυγείο.

Πηγή: ikypros.com