

26 Οκτωβρίου 2018

Ρεβύθια με νεράντζι και δενδρολίβανο στη γάστρα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Από

το Δημήτρη Σκαρμούτσο

ΥΛΙΚΑ

- 1000 γρ. ρεβίθια
 - 2 κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα
 - 240 ml. ελαιόλαδο
 - Αλάτι κατά βούληση
 - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
 - 2 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο
 - 1 νεράντζι τη φλούδα του και χυμό απο 2-3 νεράντζια
-
- Χρόνος Προετοιμασίας
 - 120΄
 - Βαθμός Δυσκολίας
 - Εύκολη
 - Αριθμός ατόμων
 - 4 άτομα

Ο Δημήτρης Σκαρμούτσος αποφάσισε να ζεστάνει τις κρύες μέρες μας. Απίθανα γευστικά ρεβύθια με την διαφορετική πινελιά από νεράτζι.

Μουλιάζουμε τα ρεβίθια για 10 ώρες. Τα βράζουμε με την φλούδα από το νεράντζι για 60 λεπτά, τα στραγγίζουμε και κρατάμε το ζουμί, αλλά αφαιρούμε τις φλούδες από το νεράντζι.

Σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι, το δεντρολίβανο, τα ρεβίθια, για περίπου 5 λεπτά. Προσθέτουμε το χυμό από το νεράντζι και τα ζουμιά από το βράσιμο που έχουμε κρατήσει. Αφού πάρουν μια βράση, τα μεταφέρουμε στην γάστρα και τα ψήνουμε στον φούρνο για περίπου 60 λεπτά ακόμη, στους 250 και ανακατεύουμε συχνά.

Ο χρόνος ψησίματος στα όσπρια διαφέρει ανάλογα με την ποικιλία και την χώρα προέλευσης γι' αυτό να δοκιμάζετε συνέχεια.

Πηγή: cookbox.gr