

Ρεβίθια με σπανάκι

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

Image not found or type unknown



Αν δεν βρούμε τα χόρτα που προτείνονται στη συνταγή, δεν χρειάζεται να την απορρίψουμε, καθώς τα περισσότερα μπορούν να αντικατασταθούν με άλλα παρόμοια, με ενδιαφέρον γευστικό αποτέλεσμα. Προσέχουμε όμως το χρόνο μαγειρέματος, καθώς μπορεί να διαφέρει.



Υλικά

- 1/2 κιλό ρεβίθια, μουλιασμένα σε νερό αποβραδής
- 1.300 γρ. (ακαθάριστο βάρος) σπανάκι, καθαρισμένο και χοντροκομμένο (ή άλλα χόρτα της αρεσκείας μας)
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 κλωνάρι σέλερι
- 1 σκελίδα σκόρδου, καθαρισμένη, ολόκληρη
- 3 ξερά κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ

1 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
1 κουτ. σούπας σπόροι γλυκάνισου, καλά κοπανισμένοι
1 μάτσο άνηθος, ψιλοκομμένος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια)
50 ml λευκό, ξηρό κρασί
ο χυμός από 1/2 – 1 λεμόνι (ή όσο λεμόνι μάς αρέσει)
100 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Σε μια βαθιά κατσαρόλα ρίχνουμε τα ρεβίθια, τη δάφνη, το σκόρδο, το σέλερι και νερό τόσο που να τα υπερκαλύπτει κατά 5 εκ. και τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά για περίπου 5 – 6 λεπτά, μέχρι να αρχίσει το νερό να κοχλάζει και τα ρεβίθια να αφρίζουν.

Αφαιρούμε τον αφρό με τρυπητή κουτάλα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε με σκεπασμένη την κατσαρόλα για περίπου 2 ώρες, μέχρι να μαλακώσουν τα ρεβίθια και να απορροφήσουν το περισσότερο νερό. Αφαιρούμε τη δάφνη, το σέλερι και το σκόρδο.

Παράλληλα σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε τη μισή ποσότητα ελαιολάδου σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι μαζί με το γλυκάνισο για περίπου 3 – 4 λεπτά. Ρίχνουμε τον ντοματοπελτέ και το κρασί και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να αναμειχθούν και να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Προσθέτουμε το σπανάκι, ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει και να μειωθεί ο όγκος του. Ρίχνουμε τα ρεβίθια, το λεμόνι, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και δυναμώνουμε τη φωτιά. Μαγειρεύουμε για περίπου 10 – 14 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το σπανάκι και να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά.

Περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο, σκορπίζουμε τον άνηθο, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Πηγή: gastronomos.gr