

17 Μαΐου 2017

Γίγαντες με ανάμεικτα χόρτα και μυρωδικά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά

Για τους γίγαντες

350 γρ. φασόλια γίγαντες

1½ λίτρο ζωμός λαχανικών ή νερό

6 σκελίδες σκόρδου (ή όσες θέλουμε), καθαρισμένες, ολόκληρες

2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα στα δύο

4 - 5 κλωνάρια θυμάρι ή ρίγανη

2 κλωνάρια σέλερι

2 καρότα, κομμένα στα δύο

2 φύλλα δάφνης

1/2 ματσάκι μαϊντανός, δεμένο με σπάγκο μαγειρικής

70 ml ελαιόλαδο

Για τα χόρτα

1 κιλό διάφορα χόρτα εποχής, π.χ. ζοχοί, ραδίκια, καθαρισμένα
2 πράσινες καυτερές πιπεριές κέρατο (προαιρετικά), ψιλοκομμένες
το λευκό μέρος από 2 πράσα, σε λεπτές ροδέλες
το λευκό και τρυφερό πράσινο μέρος από 5 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε λεπτές
ροδέλες
100 ml λευκό κρασί
τα φύλλα από 1 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένα
1/2 ματσάκι μάραθος ή άνηθος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια), ψιλοκομμένος
χυμός από 2 - 3 λεμόνια (ή όσο θέλουμε, αναλόγως του κατά πόσο μας αρέσουν τα
ξινά)
ξύσμα από 1 λεμόνι
150 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Για τους γίγαντες: Σε κατσαρόλα με μπόλικο νερό μουλιάζουμε τους γίγαντες αποβραδής. Την επομένη, τους στραγγίζουμε και τους ξεπλένουμε. Τους βάζουμε σε μια μεγάλη και βαθιά κατσαρόλα με μπόλικο φρέσκο κρύο νερό να τους καλύπτει και τους σιγοβράζουμε για 10 λεπτά (από τη στιγμή που θα πάρουν βράση). Τους στραγγίζουμε και τους ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα με το ζωμό. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τις σκελίδες σκόρδου, το θυμάρι, το σέλερι, τα καρότα, τη δάφνη και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσουν οι γίγαντες και να χυλώσουν, για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά. Στο τέλος δεν πρέπει να μείνουν σχεδόν καθόλου υγρά. Αφαιρούμε τα λαχανικά και τα αρωματικά από την κατσαρόλα και τα πετάμε. Κρατάμε την κατσαρόλα με τους γίγαντες στην άκρη.

Για τα χόρτα: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεματίζουμε για 1 λεπτό τα χόρτα σε μπόλικο αλατισμένο νερό που κοχλάζει. Τα στραγγίζουμε καλά, τα στεγνώνουμε και τα κρατάμε στην άκρη. Στην ίδια κατσαρόλα ζεσταίνουμε 20 ml από το λάδι και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά τα κρεμμυδάκια, το πράσο και την πιπεριά (αν τη βάλουμε) για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τα χόρτα και σοτάρουμε για άλλα 3 - 4 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε το αλκοόλ να εξατμιστεί, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και βράζουμε για περίπου 5 λεπτά. Αδειάζουμε τα χόρτα με το ζουμί τους σε ένα μέτριο ταψί ή πυρέξ, προσθέτουμε τα φασόλια, τα αρωματικά (μαϊντανό, μάραθο ή άνηθο), αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε απαλά και ψήνουμε το φαγητό για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να χυλώσει. Βγάζουμε από το φούρνο, ρίχνουμε το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και

σερβίρουμε με φρέσκο ψωμί και τουρσιά.

Πηγή: gastronomos.gr