

Βελουτέ σούπα από ρεβύθια και αποξηραμένα μανιτάρια πορσίι

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



Τα μανιτάρια που αρέσουν πολύ. Είναι γεγονός όμως ότι δεν αρέσουν σε πολλούς. Αυτό πιστεύω ότι οφείλεται σε 2 λόγους. Ο πρώτος είναι ότι τα μανιτάρια που τρώμε συνήθως είναι τα λευκά του σούπερ μάρκετ, τα οποία δεν έχουν καν γεύση και δεύτερον ότι δεν τα τρώμε μαγειρεμένα με σωστό τρόπο. Τα αποξηραμένα μανιτάρια που θα χρησιμοποιήσω σήμερα είναι από τα πιο νόστιμα και πιο εύκολα προμηθευτεί κάποιος, έτσι, σκέφτηκα να τα χρησιμοποιήσω σε μια πεντανόστιμη και σούπερ θρεπτική σούπα με ρεβύθια!

Υλικά:

- 800 γρ ρεβύθια βρασμένα
- 100 γρ ελαιόλαδο
- 300 γρ κρεμμύδι

- 100 γρ λευκό κρασί
- 50 γρ μουστάρδα
- 2 σκ. σκόρδο
- 50 γρ αποξηραμένα μανιτάρια πορτσίνι
- 250 - 350 γρ νερό
- αποξηραμένο θυμάρι
- αλάτι (χρησιμοποίησα θαλασσινό)

Εκτέλεση:

1. Μουλιάζουμε τα ρεβύθια σε αλατισμένο νερό για 12- 24 ώρες

2. Ετοιμάζουμε πρώτα τα ρεβύθια. Αλλάζουμε 2 φορές το νερό στο οποίο βράζουν και τα μαγειρεύουμε σε αλατισμένο νερό μέχρι να είναι έτοιμα, περίπου 30 λεπτά δηλαδή

3. Τοποθετούμε το ελαιόλαδο σε μια μέτρια κατσαρόλα, ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, λιώνουμε το σκόρδο στην πρέσα και τα προσθέτουμε μαζί με το αλάτι . Σοτάρουμε για 5 λεπτά ανακατεύοντας τακτικά

4. Σβήνουμε με λευκό κρασί και όταν εξατμιστεί προσθέτουμε τη μουστάρδα και ανακατεύουμε καλά

5. Προσθέτουμε τα αποξηραμένα μανιτάρια, χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε λίγο νερό ώστε να καλυφτούν, κλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά

6. Μπορούμε να σερβίρουμε με 2 τρόπους. Είτε να κάνουμε βελουτέ τα ρεβύθια και να προσθέσουμε από πάνω τα μανιτάρια, είτε να τα πολτοποιήσουμε όλα μαζί. Για να πολτοποιήσουμε τα ρεβύθια θα χρειαστεί να προσθέσουμε από 250-350 γρ βραστό νερό ή από το νερό που έβρασαν. Το πόσο νερό θα προσθέσουμε εξαρτάται από την πυκνότητα που θέλουμε να έχει.

Πηγή: healthy-and-delicious-recipes.blogspot.gr