



Η ρεβιθάδα της γιαγιάς Μαλίας

Μερίδες: 6 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 2 ώρες

Υλικά:

500 γρ.ρεβίθια
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 καρότα σε φέτες
150 ml ελαιόλαδο
Αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Χυμό από 3 λεμόνια

Εκτέλεση:

- 1) Το προηγούμενο βράδυ του μαγειρέματος, βάζουμε τα ρεβίθια σε νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν τουλάχιστον 8 ώρες.
- 2) Στραγγίζουμε τα ρεβίθια, τα ξεπλένουμε και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα με νερό σε θερμοκρασία δωματίου. Βράζουμε για 15-20 λεπτά, ξαφρίζουμε και σουρώνουμε.
- 3) Στην ίδια κατσαρόλα, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει και όχι να πάρει χρώμα. Προσθέτουμε τα ρεβίθια και τα καρότα φέρνουμε 1-2 βόλτες να γυαλίσουν.
- 4) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα καυτό νερό να καλύψει τα ρεβίθια 1-2 δάχτυλα. Βράζουμε 1-1.5 ώρες σε μέτρια φωτιά με κλειστό καπάκι ή μέχρι να μαλακώσουν τελείως τα ρεβίθια. Αλατίζουμε στα τελευταία 10 λεπτά.
- 5) Μεταφέρουμε σε ένα μούλι 3-4 κουταλιές ρεβίθια μαζί με τον χυμό λεμονιών και 2-3 κουταλιές ζουμάκι από το φαγητό, τα χτυπάμε καλά και τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα. Μαγειρεύουμε άλλα 5 λεπτά με ανοιχτό καπάκι. Κλείνουμε τη φωτιά, ρίχνουμε ωμό ελαιόλαδο και αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά με κλειστό καπάκι πριν σερβίρουμε.