

Ρεβιθάδα που σιγομαγειρεύεται στο πήλινο. Συνταγή για ρεβίθια στη γάστρα, νόστιμα και μελωμένα. Φτιάξτε αυτή την παραδοσιακή συνταγή για φανταστικά ρεβύθια σε πήλινη γάστρα!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. ρεβίθια (γίνεται και με αποφλοιωμένα)

1 μεγάλο κρεμμύδι σε φέτες

2 σκελίδες σκόρδο

100 ml ελαιόλαδο

2 φύλλα δάφνης

1-2 κλωνάρια δενδρολίβανο

Χυμό μισού λεμονιού

Αλάτι και πιπέρι

Νερό ή ζωμό λαχανικών να σκεπάζει τα ρεβίθια

Ρεβιθάδα στο πήλινο - στη γάστρα

Εκτέλεση συνταγής

Από το προηγούμενο βράδυ βάζουμε τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε αρκετό νερό.

Την άλλη μέρα τα στραγγίζουμε και τα ξεπλένουμε καλά.

Στη γάστρα βάζουμε τα ρεβίθια, το κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες και το σκόρδο, επίσης σε φετάκια.

Ρίχνουμε νερό ή ζωμό, να σκεπάζει τα ρεβίθια.

Βάζουμε ελαιόλαδο, το δενδρολίβανο και τα φύλλα δάφνης. Ρίχνουμε πιπέρι και λίγο αλάτι. Αλάτι θα συμπληρώσουμε και στο τέλος του μαγειρέματος.

Σκεπάζουμε τη γάστρα με το καπάκι. Προτιμάμε γάστρα πήλινη στρογγυλή, όχι πολύ πλατιά, για να καλύπτονται τα ρεβίθια και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 160°C για περίπου δύο με δυόμιση ώρες, ανάλογα το πόσο βραστερά είναι τα ρεβίθια μας. Ενδιάμεσα ανοίγουμε το καπάκι και ανακατεύουμε ελαφρά μια-φορές, τσεκάροντας και τα υγρά του φαγητού.

Μόλις η ρεβιθάδα είναι έτοιμη τη βγάζουμε από το φούρνο. Δοκιμάζουμε το αλάτι και συμπληρώνουμε ανάλογα, αν χρειάζεται. Ρίχνουμε και λίγο λεμόνι (προαιρετικά, αλλά εγώ πιστεύω ότι ταιριάζει πολύ) και είμαστε έτοιμοι για σερβίρισμα!

Μπορούμε να συνοδεύσουμε τη ρεβιθάδα μας με φρυγανισμένο ζυμωτό [ψωμί](#) και [ταραμοσαλάτα](#)

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Γίγαντες φούρνου](#)

Ρεβιθάδα στο πήλινο - στη γάστρα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Από το προηγούμενο βράδυ βάζουμε τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε αρκετό νερό.
- 2 Την άλλη μέρα τα στραγγίζουμε και τα ξεπλένουμε καλά.
- 3 Στη γάστρα βάζουμε τα ρεβίθια, το κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες και το σκόρδο, επίσης σε φετάκια.
- 4 Ρίχνουμε νερό ή ζωμό, να σκεπάζει τα ρεβίθια.-
- 5 Βάζουμε ελαιόλαδο, το δενδρολίβανο και τα φύλλα δάφνης. Ρίχνουμε πιπέρι και λίγο αλάτι. Αλάτι θα συμπληρώσουμε και στο τέλος του μαγειρέματος.
- 6 Σκεπάζουμε τη γάστρα με το καπάκι. Προτιμάμε γάστρα πήλινη στρογγυλή, όχι πολύ πλατιά, για να καλύπτονται τα ρεβίθια και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.

- 7 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 160°C για περίπου δύο με δύομιση ώρες, ανάλογα το πόσο βραστερά είναι τα ρεβίθια μας. Ενδιάμεσα ανοίγουμε το καπάκι και ανακατεύουμε ελαφρά μια-φορές, τσεκάροντας και τα υγρά του φαγητού.
- 8 Μόλις η ρεβιθάδα είναι έτοιμη τη βγάζουμε από το φούρνο. Δοκιμάζουμε το αλάτι και συμπληρώνουμε ανάλογα, αν χρειάζεται.
- 9 Ρίχνουμε και λίγο λεμόνι (προαιρετικά, αλλά εγώ πιστεύω ότι ταιριάζει πολύ)-και είμαστε έτοιμοι για σερβίρισμα! Μπορούμε να συνοδεύσουμε τη ρεβιθάδα μας με φρυγανισμένο ζυμωτό-ψωμί-και-ταραμοσαλάτα Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και-Γίγαντες φούρνου