

Πεντανόστιμη ρεβιθάδα, ρεβίθια σούπα με λεμόνι. Το δεντρολίβανο απογειώνει τη γεύση. Ένα χορταστικό πλήρες κυρίως γεύμα, παραδοσιακό της ελληνικής κουζίνας. Ταιριάζει τέλεια με ταραμοσαλάτα, φέτα και φρέσκο ψωμάκι.

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. ρεβίθια

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 πρέζα δεντρολίβανο

1 κύβο ζωμό κοτόπουλου (προαιρετικά)

Μισό λεμόνι

40 ml Ελαιόλαδο (περίπου 1 κουταλιά της σούπας ανά μερίδα)

Αλάτι και πιπέρι

Ρεβίθια σούπα

Εκτέλεση συνταγής

Μουλιάζουμε τα ρεβίθια 8-12 ώρες. Τα βράζουμε και τα ξαφρίζουμε. Συμπληρώνουμε το νερό που αφαιρέσαμε με το ξάφρισμα, προσθέτουμε το κρεμμύδι, το δεντρολίβανο και τον κύβο (προαιρετικά). Για έξτρα νοστιμιά μπορείτε να βάλετε και ένα καρότο σε ροδέλες.

Αφού βράσουν και μαλακώσουν (45 λεπτά-1 ώρα, ανάλογα πόσο βραστερά είναι) ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι, το ελαιόλαδο και λίγο λεμόνι. Αν τα έχουμε βράσει στη χύτρα (χρειάζονται μόνο 15-20 λεπτά), αφήνουμε να βράσουν 5 λεπτά ακόμα με το καπάκι ανοιχτό για να χυλώσουν.

Σερβίρουμε με λίγο λεμόνι ακόμα και λίγο ακόμα φρέσκο ελαιόλαδο. Καλή όρεξη!

Συνοδεύστε με κλασική [ταραμοσαλάτα από πατάτα](#) ή με βελούδινη [ταραμοσαλάτα από κουνουπίδι](#)

Ρεβίθια σούπα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Μουλιάζουμε τα ρεβίθια
- 2 Βάζουμε τα ρεβίθια να βράσουν και τα ξαφρίζουμε
- 3 Συμπληρώνουμε νερό. Ρίχνουμε το κρεμμύδι, τον κύβο, το δεντρολίβανο και ελαιόλαδο
- 4 Μόλις βράσουν, ρίχνουμε αλατοπίπερο, λεμόνι και λίγο ακόμα ελαιόλαδο