

Λεμονάτοι και λαδεροί γίγαντες στην κατσαρόλα

Μερίδες: 6-7, **Χρόνος προετοιμασίας:** 9 ώρες, **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά,
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Φυλάσσεται καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

- 500 γρ. φασόλια γίγαντες
- 2 ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 4-5 πράσα, ψιλοκομμένα
- 4 σκελίδες σκόρδου, κομμένες σε φέτες
- 100 ml. λευκό κρασί
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- 50 ml νερό
- ζύσμα και χυμό από 3 λεμόνια
- 1 ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- [ena ena Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπίας](#)
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τους γίγαντες σε ενα μπολ, τους καλύπτουμε με πολύ νερό και τους μουλιάζουμε για 6-8 ώρες. Τους ξεπλένουμε και τους βράζουμε για 40 λεπτά με 1 ώρα ανάλογα πόσο βραστεροί είναι οι γίγαντες μας, στα 40 λεπτά δοκιμάζουμε για να δούμε αν έχουν μαλακώσει.

2) 10 λεπτά πριν τελειώσει το βράσιμο, βάζουμε σε μια βαθιά κατσαρόλα 3 κ.σ. [ena ena Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπίας](#) και σοτάρουμε τα ξερά κρεμμύδια, τα πράσα και τα σκόρδα για 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Σβήνουμε με το κρασί και αλατοπιπερώνουμε.

3) Μεταφέρουμε τους γίγαντες στη κατσαρόλα με τα πράσα και προσθέτουμε τη μουστάρδα, το νερό, 4-5 κ.σ [ena ena Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπίας](#), το ζύσμα και το χυμό από τα 3 λεμόνια, το νερό, ανακατεύουμε και κλείνουμε την κατσαρόλα με το καπάκι. Την αφήνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει και να χυλώσει για περίπου 25-30 λεπτά.

4) Όταν το φαγητό μας είναι έτοιμο προσθέτουμε τον άνηθο και 2-3 κ.σ. [ena ena Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπίας](#). Καλύπτουμε με μια πετσέτα και το καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να κάτσει για 5 λεπτά.

5) Σερβίρουμε τους γίγαντες ζεστούς.

BRIEF:

Είναι ελαιόλαδο ιδιοπαραγωγής δηλαδή από Κορωνέικες ελιές δικής τους παραγωγής.

Είναι πιστοποιημένο βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπίας (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) (Η περιγραφή είναι εξαιρετικό και όχι έξτρα όπως λένε λάθος πολλοί),

Είναι μοναδικό ελαιόλαδο που ξεχωρίζει για το χρυσοπράσινο χρώμα του, το λουλουδένιο άρωμά του και την βοτανική και πιπεράτη γευση του.

Είναι Αγουρέλαιο Ψυχρής Έκθλιψης με υψηλό αριθμό πολυφαινολών.

Κάθε χρόνο κερδίζει Χρυσό Μετάλλιο σε Παγκόσμιους Διαγωνισμούς π.χ. Biol Italia Joop Ιαπωνία Berlin κ.α.

Είναι σε Ασκό που βοηθάει πολύ την συντήρηση του αλλά και στο σερβίρισμα του.

META ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ >>> BRIEF CIF STORY:

Μετά το πέρας μιας συνταγής που θα ανέβει στις 16/2, θα ανέβει ένα story με φωτογραφία της Madame Ginger να βάζει πλυντήριο με τα σκεύη που χρησιμοποίησε για τα μαγειρέματά της, με ταμπλέτες CIF.