



Κοκκινιστή σούπα με κοφτό μακαρονάκι & ρεβίθια (Pasta e Ceci)

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 12 λεπτά

Υλικά:

½ κ.γλ. μπούκοβο, γλυκό ή καυτερό

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

2 κ.σ. Τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

100 ml λευκό κρασί

480 γρ. Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό (2 κονσέρβες)

1100 ml νερό ή ζωμό λαχανικών, ζεστό

250 γρ. κοφτό μακαρονάκι

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο

Υλικά για το σερβίρισμα:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

μπούκοβο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μία βαθιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Σοτάρουμε το μπούκοβο και το σκόρδο για 1-2 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε τον **Τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ** και με ξύλινη κουτάλα ξύνουμε καλά τον πάτο της κατσαρόλας. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 3-4 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 3) Στραγγίζουμε τα **Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ** (κρατώντας την aquafaba για **μελλοντικές χρήσεις**) και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα, περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών και αλατοπιπερώνουμε.
- 4) Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε το κοφτό μακαρονάκι, ανακατεύουμε και βράζουμε για 1 λεπτό λιγότερο από αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία.
- 5) Μόλις τελειώσει ο χρόνος βρασίματος, δοκιμάζουμε, προσαρμόζουμε το αλατοπίπερο και ανακατεύουμε ελαφρώς.



6) Σερβίρουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο μπούκοβο.