



## **Μαυρομάτικα aglio e olio με σπανάκι**

**Μερίδες:** 4-6 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε στο ψυγείο για 3-4 ημέρες

### **Υλικά:**

200 γρ. φασόλια μαυρομάτικα

2 φύλλα δάφνης

500 γρ. σπανάκι, καθαρισμένα και χοντροκομμένα

4-6 σκελίδες σκόρδο, σε πολύ λεπτές φέτες

1 κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο ή 1 πιπεριά τσίλι, κομμένη σε φετάκια

120 ml ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

1) Ρίχνουμε τα μαυρομάτικα και δύο φύλλα δάφνης σε κατσαρόλα, καλύπτουμε με μπόλικο κρύο νερό και τα βάζουμε να βράσουν. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι τα μαυρομάτικα να μαλακώσουν αλλά όχι τελείως και αλατίζουμε στα τελευταία 5 λεπτά. Σουρώνουμε, πετάμε τα φύλλα δάφνης και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Μόλις κάψει καλά, χαμηλώνουμε τελείως τη φωτιά και προσθέτουμε το σκόρδο και το μπούκοβο. Σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει το σκόρδο, ανεβοκατεβάζοντας το τηγάνι από τη φωτιά αν χρειαστεί, προκειμένου να μην καεί.

3) Προσθέτουμε τα μαυρομάτικα και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το σπανάκι, σοτάρουμε για 2-3 λεπτά και κατεβάζουμε από τη φωτιά.

4) Σερβίρουμε με προζυμένιο ψωμί, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ωμό ελαιόλαδο.