

Κοκκινιστοί γίγαντες με κολοκυθάκια στο φούρνο

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 8-10 ώρες **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα

Φυλάσσουμε τους γίγαντες καλυμμένους στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά :

500 γρ. γίγαντες ξεροί

2 φύλλα δάφνης

1 πιπεριά φλωρίνης, κομμένη σε μεσαία κομμάτια

3 κολοκυθάκια, κομμένα στη μέση & σε χοντρά sticks

2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες

2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες

[**3-4 κ.σ. τοματοπολτός απλής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ**](#)

250 ml ζωμός λαχανικών ή νερό

½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τους γίγαντες από βραδύς να μουλιάσουν Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και ρίχνουμε τα φύλλα δάφνης και βράζουμε τους γίγαντες για 50 λεπτά με 1 ώρα ή μέχρι να μαλακώσουν αλλά όχι να λιώσουν. Μόλις τελειώσει το βράσιμο κατεβάζουμε από τη φωτιά, αλατίζουμε πολύ καλά και προσθέτουμε μέσα στο νερό 50 ml ελαιόλαδο και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά. Σουρώνουμε και μεταφέρουμε τους γίγαντες σε ένα ταψί.

2) Μεταφέρουμε στο ταψί με τους γίγαντες, την πιπεριά, τα κολοκυθάκια, τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τον [**τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ**](#). Περιχύνουμε με 100 ml ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.

3) Προσθέτουμε στο ταψί τον ζωμό λαχανικών, καλύπτουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 40-45 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, προσθέτουμε τον μαϊντανό,

50 ml ελαιόλαδο και ψήνουμε για ακόμη 10-15 λεπτά μέχρι να μελώσουν και να μείνουν μόνο με το λάδι τους.

4) Σερβίρουμε με λίγο ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.