



## **Pasta e ceci (ζυμαρικά με ρεβίθια) λεμονάτο**

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 5-10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 25-30 λεπτά**

Φυλάσσουμε το pasta e ceci στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

### **Υλικά:**

2 λευκά ξερά κρεμμύδια, σε λεπτές φέτες  
1 κ.γλ. μπούκοβο, γλυκό ή καυτερό  
2-3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο  
500 γρ. βρασμένα ρεβίθια (περίπου 250 γρ. ξερά)  
1200 ml καυτό νερό ή ζωμό λαχανικών  
250 γρ. κοντό ζυμαρικό (πχ. κοφτό, κοραλάκι ή αχιβάδα)  
ξύσμα από ½ λεμόνι  
χυμό από 1 λεμόνι  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο

### **Εκτέλεση**

- 1) Σε μία βαθιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 10-12 λεπτά, ρίχνουμε το μπούκοβο και το σκόρδο για 1-2 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα ρεβίθια, περιχύνουμε με τον τον ζωμό λαχανικών και αλατοπιπερώνουμε.
- 3) Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε το ζυμαρικό, ανακατεύουμε και βράζουμε για το μεγαλύτερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία.
- 4) Μόλις τελειώσει ο χρόνος βρασίματος, αποσύρουμε από τη φωτιά ρίχνουμε τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, 1 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε, δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλατοπίπερο.

5) Σερβίζουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.