



Μαγειρίτσα με ρεβίθια (Ρεβιθίτσα)

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Φυλάσσουμε τη μαγειρίτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
100 γρ. ρύζι γλασέ ή καρολίνα
100 ml λευκό κρασί

1 μεγάλο μαρούλι, πλυμένο & χοντροκομμένο
1 ½ λίτρο ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτό

[2 κονσέρβες Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#)

1 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
1 ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο ή ½ ματσάκι μάραθο & ½ ματσάκι άνηθο
½ ματσάκι μυρώνια, ψιλοκομμένα, προαιρετικά
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το ταχινόλέμονο:

3 κ.σ. ταχίνι
χυμό από 3 λεμόνια
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Σε μεγάλη κασαρόλα ρίχνουμε 100ml ελαιόλαδο, μόλις ζεσταθεί προσθέτουμε, το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά.
Ρίχνουμε το ρύζι και το σκόρδο, σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 1-2 λεπτά, για να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 2) Προσθέτουμε τα μαρούλια, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά, Προσθέτουμε το ζωμό, αλατοπιπερώνουμε ξανά ελαφρώς και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 5 λεπτά.



- 3) Παράλληλα σουρώνουμε τις [κονσέρβες Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#).
- 4) Προσθέτουμε τα ρεβίθια μέσα στην κατσαρόλα κι αφήνουμε να βράσει για 10-15 λεπτά, έως ότου να έχει δέσει η μαγειρίτσα.
- 5) Αφαιρούμε μερικά ρεβίθια και με ένα πιρούνι τα λιώνουμε στο πίσω μέρος της κουτάλας και τα ξαναρίχνουμε στην κατσαρόλα.
- 6) Στα τελευταία 5 λεπτά προσθέτουμε τα μυρωδικά, ανακατεύουμε.
- 7) Σε μπολ χτυπάμε καλά το ταχίνι και τον χυμό λεμονιού με ένα σύρμα. Με μία κουτάλα, ρίχνουμε σιγά σιγά 2-3 κουταλιές καυτό ζωμό από την κατσαρόλα μέσα στο μείγμα του ταχινιού, ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να γίνει κρεμώδες. Κλείνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το ταχινολεμονο και 2-3 κουταλιές ωμό ελαιόλαδο μέσα στην κατσαρόλα, ανακατεύουμε, κλείνουμε το καπάκι κι αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά.