



## Αρνίσιο Κότσι με Ρεβίθια, περγαμόντο και λιαστή ντομάτα

### Υλικά

#### Για το αρνί με τα ρεβίθια

- 1 αρνίσιο κότσι
- 30g αλεύρι αλάτι
- 3 κ. σ. ηλιέλαιο  
(Για το τσιγάρισμα)
- 150g μουλιασμένα ρεβίθια
- 6 πέταλα λιαστή ντομάτα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ¼ περγαμόντο
- 1 κλωνάρι θυμάρι
- 1 κλωνάρι δεντρολίβανο
- ½ κρεμμύδι λευκό
- 1 κρεμμύδι φρέσκο
- ½ φινόκιο
- 1 μικρό καρότο
- 25g μελάσα
- Προαιρετικά 35g κατσικίσιο τυρί

### Εκτέλεση

- Αλατίζουμε καλά το αρνίσιο κότσι και το πασπαλίζουμε με αλεύρι.
- Ζεσταίνουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι μαζί το ηλιέλαιο και θωρακίζουμε το κότσι να πάρει πολύ ωραίο χρώμα, πράγμα σημαντικό για τη γεύση του πιάτου αλλά και το χρώμα της σάλτσα μας.
- Αφαιρούμε το κότσι από το τηγάνι και το κρατάμε στην άκρη.
- Ξεφλουδίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε κύβους το καρότο.
- Ξεφλουδίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε κύβους το κρεμμύδι.
- Ξεφλουδίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε κύβους το φινόκιο.
- Ξεφλουδίζουμε, πλένουμε και κόβουμε φέτες το φρέσκο κρεμμύδι.
- Ξεφλουδίζουμε, και σπάμε με την πίσω πλευρά του μαχαιριού μια σκελίδα σκόρδο.
- Στο τηγάνι, που χρησιμοποιήσαμε για το αρνί και ρίχνουμε όλα μαζί τα λαχανικά και τους δίνουμε επίσης πολύ ωραίο χρώμα.
- Αδειάζουμε τα υλικά από το τηγάνι σε μια γάστρα, προσθέτουμε εκεί το αρνί, τα ρεβίθια, τη λιαστή ντομάτα, το θυμάρι, το δεντρολίβανο, την μελάσα και το περγαμόντο.
- Καλύπτουμε μέχρι 2 δάχτυλα πάνω από τα ρεβίθια με εμφιαλωμένο νερό.
- Κλείνουμε με το καπάκι και ψήνουμε για 2.5 ώρες στους 170°C.
- Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο και προαιρετικά συνοδεύουμε με λίγο κατσικίσιο τυρί.