



Ρεβυθάδα με λουκάνικο και χόρτα

Υλικά:	Εκτέλεση
Για τη ρεβυθάδα:	
300 γρ. ρεβύθια προβρασμένα 50 γρ. ελαιόλαδο 80 γρ. κρεμμύδι 1 σκελίδα σκόρδο 30 γρ. βούτυρο 1 τμχ λεμόνι 100 γρ. σπανάκι καθαρισμένο 1 μάτσο καυκαλήθρες ή μυρώνια 20 γρ. φρέσκο κρεμμύδι 20 φρ. άνηθο, φύλλα	1. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σοτάρουμε σε κατσαρόλα με το ελαιόλαδο να γλασάρει, αλλά χωρίς να πάρει χρώμα. 2. Προσθέτουμε τα ρεβύθια και ολόκληρη τη σκελίδα σκόρδου και σοτάρουμε ακόμα 1 λεπτό. 3. Καλύπτουμε καλά τα ρεβύθια με νερό ή ζωμό και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν τελείως, περίπου 30 λεπτά. Στο τέλος θέλουμε να έχουν μείνει λίγα υγρά και να έχει χυλώσει ελαφρά η ρεβυθάδα. 4. Σε αυτό το σημείο προσθέτουμε το βούτυρο, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού και δυναμώνουμε τη φωτιά. 5. Τέλος, κόβουμε τα φύλλα από το σπανάκι και ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι και τις καυκαλήθρες. Εφόσον είναι καλά χυλωμένη η ρεβυθάδα, τα προσθέτουμε όλα στην κατσαρόλα και μαγειρεύουμε για 3-4 λεπτά ακόμα. 6. Τέλος, φτιάχνουμε τη γεύση με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και επιπλέον χυμό λεμονιού αν το επιθυμούμε.
Για το λουκάνικο:	
300 γρ. λουκάνικα καυτερά μερακλίδικα “Μουτεβελής”	1. Κόβουμε τα λουκάνικα σε φέτες 1 εκ. και τις σοτάρουμε σε αντικολλητικό τηγάνι να πάρουν ελαφρύ χρώμα. 2. Τις προσθέτουμε στη ρεβυθάδα στο τέλος του μαγειρέματος ή τις σερβίρουμε πάνω της στα πιάτα.
