

## Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

*Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα*

### PLATEA RESTAURANT

**“Ρεβυθάδα με Σύγκλινο, Λιαστά Τοματάκια, Καπνιστό Χέλι, Λεμόνι και Μυρωδικά  
”**

Υλικά:

Ρεβίθια 500 γρ

Σύγκλινο 200 γρ

Κρεμμύδι σοφρίτο 50 γρ

Τοματάκια 100 γρ

Καπνιστό χέλι 100 γρ

Σκόρδο 1 σκελίδα

Κρασί λευκό 100 ml

Χυμό από 1 λεμόνι

Δενδρολίβανο

Φρέσκια ρίγανη

Μαϊντανός

Εκτέλεση:

Μουλιάζουμε τα ρεβύθια από την προηγούμενη ημέρα,σε μια κατσαρόλα τα βράζουμε σε ζωμό λαχανικών για 30 λεπτά και τα αποσύρουμε.Σε μια ανοιχτή κατσαρόλα προσθέτουμε το κρεμμύδι σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει σοφρίτο,στην συνέχεια προσθέτουμε το σύγκλινο και σβήνουμε με λευκό κρασί,έπειτα προσθέτουμε τα ρεβύθια,τα τοματάκια και το ζωμό λαχανικών και βράζουν για 20 λεπτά.Στο τέλος αρωματίζουμε με τα φρέσκα μυρωδικά και το λεμόνι,σερβίρουμε με το καπνιστό χέλι από πάνω.