



Στη περίπτωση που οι γίγαντες που χρησιμοποιούμε δεν βράζουν, εύκολα όταν τους μουλιάζουμε, ρίχνουμε, λίγη μαγειρική σόδα. ...

ΥΛΙΚΑ

500γρ. γίγαντες

200ml. ελαιόλαδο

1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές κάθετες φέτες

2σκ. σκόρδο ψιλοκομμένες

800γρ. ντομάτα κονκασέ

2 πιπεριές φλωρίνης, κομμένες σε λεπτές κάθετες φέτες

1 στικ σέλερι, ψιλοκομμένο

2 καρότα, κομμένα σε λεπτές κάθετες φέτες

½ μάτσο άνηθο, ψιλοκομμένο

Αλάτι-πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μουλιάζουμε τους γίγαντες από το προηγούμενο βράδυ σε ένα μεγάλο μπολ με αρκετό κρύο νερό.

2. Έπειτα σουρώ νουμε τους γίγαντες και τους ρίχνουμε σε μια βαθιά κατσαρόλα τη γεμίζουμε με νερό και σιγοβράζουμε για 40-50 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι γίγαντες ξαφρίζοντας τους ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

3. Μόλις ετοιμαστούν τους σουρώ νουμε και κρατάμε 200ml. από το νερό του βρασίματος.

4. Σε ένα μικρό τηγανάκι ρίχνουμε το μισό ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τις πιπεριές φλωρίνης, το σέλερι, τα καρότα και τα μαγειρεύουμε για 5 λεπτά μέχρι να καραμελώ σουν.

5. Αδειάζουμε τους γίγαντες σε ένα πυρίμαχο σκεύος, προσθέτουμε από πάνω τα λαχανικά, τη ντομάτα κονκασέ, το υπόλοιπο ελαιόλαδο, το νερό του βρασμού, τον άνηθο, το αλάτι και το πιπέρι.

6. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα και ψήνουμε για 50-60 λεπτά μέχρι να χυλώ σουν οι γίγαντες και να έχουν μαγειρευτεί καλά.

7. Μόλις ετοιμαστούν τους σερβίρουμε ζεστούς από το φούρνο.