

Χταπόδι στο φούρνο του Μπέλλου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Στην ψαροταβέρνα «Κληματαριά», στις Μπενίτσες, δύσκολα βρίσκεις τραπέζι τέτοια εποχή. Εκτός από τους σταθερούς, μόνιμους κερκυραίους πελάτες, που αποτελούν την εκτεταμένη πιστή οικογένεια, καταφθάνουν αλεξιπτωτιστές από την Αθήνα και το εξωτερικό, που έχουν ακούσει, από στόμα σε στόμα, επαίνους για την μαγειρική του Νίκου του Μπέλλου, για τα μοναδικά τηγανητά του και τις μαγειρευτές κερκυραϊκές ψαρολιχουδιές. Έχω αναφερθεί παλιά στο άφθαστο «Μπιάνκο» και τη Ράζα σαλάτα του Νίκου. Σήμερα θα σας μιλήσω για το χταπόδι στον φούρνο, τρυφερό και ζουμερό και καραμελωμένο, με τις πατάτες του, που μερικοί θεωρούν ακόμα καλύτερες κι από το χταπόδι το ίδιο.

Κι εδώ θα αναφερθώ σε ένα σημείο διαφωνίας μου με τον Μπέλλο, που είναι πιο απόλυτος από εμένα στα θέματα αυτά. Ο Νίκος μαγειρεύει το φαγητό αυτό μόνο με φρέσκο ντόπιο χταπόδι και γι' αυτό κιόλας δεν το προσφέρει καθημερινά... δεν βρίσκεται εύκολα χταπόδι του απαιτούμενου μεγέθους στην αγορά. Το μεγάλο μέγεθος είναι απαραίτητη προϋπόθεση, και σίγουρα το χταπόδι, όπως το φτιάχνει ο Μπέλλος, είναι το νοστιμότερο. Εγώ όμως, που δεν έχω τα μέσα με τους

φαράδες του νησιού, πολύ σπάνια βρίσκω τόσο μεγάλο. Γι' αυτό το έχω φτιάξει πολλές φορές με κατεψυγμένο και μπορώ να σας βεβαιώσω ότι ναι μεν δεν είναι όσο καλό το δικό του, αλλά δεν υστερεί πάρα πολύ.

Αυτό σας το λέω για να μην αποθαρρυνθείτε από το γεγονός ότι δεν έχετε το σωστό χταπόδι.

Απλώς μην επιχειρήσετε να το φτιάξετε με μικρότερο, όσο φρέσκο κι αν είναι.

Υλικά

- **1 μεγάλο χταπόδι 3 με 5 κιλά**
- **5 - 6 μεσαιομεγάλες πατάτες κατάλληλες για φούρνο (ο Μπέλλος προτιμάει Κύπρου) κομμένες σε κομμάτια 3 εκ. περίπου**
- **8 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένες**
- **1 έως 1½ φλιτζάνι λάδι εξαιρετικής ποιότητας**
- **1 φλιτζάνι νερό**
- **πιπέρι φρεσκοαλεσμένο**

Οδηγίες

Αν το χταπόδι μας είναι κατεψυγμένο, το αφήνουμε να ξεπαγώσει φυσικά στη συντήρηση (ή, αν βιαζόμαστε, εκτός ψυγείου). Το πλένουμε καλά, καθαρίζουμε το εσωτερικό της κουκούλας, χωρίζουμε τα πλοκάμια από τον κορμό και τα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια.

Τοποθετούμε τα κομμάτια σε μεγάλο ταψί και συμπληρώνουμε τα κενά με πατάτες και σκόρδο. Προσθέτουμε το λάδι και στριφογυρίζουμε τα κομμάτια και τις πατάτες να πάει το λάδι παντού. Προσθέτουμε το νερό και τέλος το πιπέρι ανάλογα με τα γούστα μας.

Σημείωση: Δεν βάζουμε καθόλου αλάτι. Το χταπόδι έχει το δικό του και τα υγρά του θα αλατίσουν και τις πατάτες.

Βάζουμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο 150 περίπου βαθμών (χαμηλό) και αφήνουμε το φαί να ψηθεί για 2 ½ περίπου ώρες. Την τελευταία ώρα ελέγχουμε μη τυχόν και έχει στεγνώσει και προθέτουμε, αν χρειάζεται, μερικές κουταλιές νερό. (Σε αυτή τη θερμοκρασία κανονικά δεν πρέπει να χρειαστεί, αλλά ο κάθε φούρνος λειτουργεί διαφορετικά.)

Είναι έτοιμο όταν έχει ροδοκόκκινη (με αποχρώσεις μωβ) καραμελωμένη όψη και τρυπιέται ευκολότατα με πιρούνι.

της Καλής Δοξιάδη

Πηγή: bostanistas.gr