14 Σεπτεμβρίου 2013

Χταπόδι πετιμεζάτο με κοφτό μακαρονάκι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Γλυκόξινο και πεντανόστιμο αυτό το χταποδάκι, διαφορετικό. Μετατρέπει ένα παραδοσιακό φαγάκι σε έδεσμα, μυρωδάτο και μελάτο.

Χρόνος Προετοιμασίας: 20΄

Χρόνος Εκτέλεσης: περίπου 1½ ώρα

Υλικά:

- Για 4 μερίδες
- 1 χταπόδι, φρέσκο ή κατεψυγμένο, βάρους 1.200 γρ. περίπου, καθαρισμένο καλά
- 1 μικρό ξυλάκι κανέλας
- 2 – 3 μπαχάρια
- 1 κουτ. γλυκού ολόκληροι κόκκοι πιπεριού
- 4 – 5 σκελίδες σκόρδου, ολόκληρες, με τη φλούδα τους
- ½ φλιτζάνι κονιάκ
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 3 κουτ. σούπας κέτσαπ
- ½ φλιτζάνι πετιμέζι
- 300 γρ. κοφτό μακαρονάκι

- 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένος άνηθος
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

Βάζω το χταπόδι σε μια μέτρια κατσαρόλα, σκέτο, χωρίς κανένα υγρό ή λάδι. Προσθέτω την κανέλα, τα μπαχάρια, τους κόκκους πιπεριού και τις σκελίδες σκόρδου. Σκεπάζω την κατσαρόλα με το καπάκι της και μαγειρεύω το χταπόδι σε χαμηλή φωτιά, για περίπου 35 λεπτά. Στο διάστημα αυτό το χταπόδι θα βγάλει τα υγρά του και θα μαλακώσει ελαφρώς.
Στη συνέχεια το βγάζω με προσοχή από την κατσαρόλα και το μεταφέρω σε μεγάλο ξύλο κοπής. Το κόβω σε μέτρια κομμάτια, το ξαναβάζω στην κατσαρόλα και ζεσταίνω το μείγμα σε δυνατή φωτιά, μέχρι τα υγρά να πάρουν μια βράση. Σβήνω με το κονιάκ και προσθέτω τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το ελαιόλαδο, την κέτσαπ, το πετιμέζι, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύω καλά και προσθέτω καυτό νερό ώσπου η στάθμη του να φτάσει ως τη μέση της κατσαρόλας.
Όταν πάρει μια βράση προσθέτω το κοφτό μακαρονάκι και ανακατεύω καλά. Μετριάζω κάπως τη φωτιά και συνεχίζω το μαγείρεμα για άλλα 30 λεπτά, με ξεσκέπαστη κατσαρόλα, μέχρι το μακαρονάκι να μαλακώσει και η σάλτσα να μελώσει. Λίγο πριν αποσύρω προσθέτω τον άνηθο, ανακατεύω και σερβίρω. Το φαγάκι αυτό τρώγεται και σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύο

Πηγή: dinanikolaou.gr