6 Μαρτίου 2014

δάκι Συστατικά

- 1 χταπόδι μεγάλο κομμένο (γύρω στο κιλό)
- Για τη Μαρινάδα: 3-4 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
- ¼ του φλιτζανιού ελαιόλαδο
- 2/3 του φλιτζανιού κόκκινο κρασί
- 10 σπαμένους κόκκους πιπέρι
- 2 κ.σ. φρέσκο θυμάρι ψιλοκομμένο
- 2 φύλλα δάφνης

Τρόπος μαγειρέματος

- Βάλε το χταπόδι όπως είναι σε μεγάλη κατσαρόλα και σε μέτρια φωτιά. Πρόσεξε δεν χρειάζεται καθόλου νερό. Άφησέ το να βγάλει τα υγρά του και με μεγάλη πηρούνα γύρισέ το δύο με τρεις φορές να ψηθεί μέσα στο νερό του.
- Αφού δεις το χταπόδι σφίγγει ελαφρά, βγάλε από την κατσαρόλα και κόψε τα πλοκάμια. Καθάρισε το κεφάλι από τα σκληρά μέρη και κόψε σε λωρίδες.
- Σε μεγάλο μπολ βάλε το κρασί, το λάδι, το πιπέρι, το θυμάρι και τη δάφνη. Πρόσθεσε το χταπόδι και άφησέ το να πάρει τα αρώματα για τουλάχιστον 2

ώρες. Ιδανικά καλό είναι να το αφήσεις από βραδύς

- Στράγγιξε καλά από τη μαρινάδα και ψήσε τα κομμάτια του χταποδιού στο γκριλ ή τη σχάρα για 8΄ με 10΄ λεπτά από κάθε πλευρά να πάρει χρώμα, αλλά να παραμείνει ζουμερό εσωτερικά.
- Κόψε τα πλοκάμια σε ροδέλες και σέρβιρε με μπόλικη σαλάτα ή και στυμμένο λεμόνι
- Το χταπόδι δεν λείπει από τη Σαρακοστή και είναι λατρεμένος μεζές. Εμείς σου παρουσιάζουμε μια συνταγή για ψητό χταπόδι που είναι και πιο ελαφρύ, αρωματισμένο σε μια ξεχωριστή μαρινάδα.

  220 θερμίδες

Ώρες:2 μερίδες:4+

Πηγή: tlife.gr