

Τα κρητικά: χταποδάκι μυρωδάτο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χταπόδι λαχταριστό με λαδολέμονο

Υλικά

- 1 μεγάλο χταπόδι
- 2 φύλλα δάφνης
- λίγους κόκκους μαύρο πιπέρι
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Για το λαδολέμονο

- 200 ml παρθένο ελαιόλαδο
- χυμό από 2 λεμόνια
- λίγο νερό, ελάχιστο αλάτι

Για τη γαρνιτούρα

- ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα τοποθετούμε το χταπόδι μας, αφού το πλύνουμε και το καθαρίσουμε. Η φωτιά πρέπει να είναι μέτρια προς χαμηλή. Προσθέτουμε τη δάφνη και τους κόκκους πιπεριού και το αφήνουμε να μαγειρευτεί αργά για να κατεβάσει τα υγρά του.

Ανά διαστήματα το αναποδογυρίζουμε και μόλις τα πλοκάμια του χωρίζουν, τότε είναι έτοιμο. Το αφήνουμε σε μια άκρη να κρυώσει και σε ένα μπολ το κόβουμε σε μπουκίτσες.

Ετοιμάζουμε το λαδολέμονο ανακατεύοντας όλα τα υλικά μαζί και τα χτυπάμε καλά μέχρι να γίνουν ένα. Περιχύνουμε το χταπόδι μας και γαρνίρουμε με τον μαϊντανό και το κρεμμύδι.

της Ευφροσύνης Κάτσουνα

Πηγή: bostanistas.gr