

Χταπόδι με φρέσκα φασολάκια

/ Γενικά



Φωτο:fe-mail.gr

(Για ένα κιλό φασολάκια)

Καθαρίζουμε τα φασολάκια από τις ίνες και τα πλένουμε. Τα βάζουμε στην κατσαρόλα ή σε γάστρα στο φούρνο και ρίχνουμε από πάνω αλάτι, 2-3 τομάτες ψιλοκομμένες, 3 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες, σκόρδο (προαιρετικά) και μαϊντανό ψιλοκομμένο. Αν θέλουμε βάζουμε πατάτες ή κολοκυθάκια γύρω-γύρω στην κατσαρόλα.

Ρίχνουμε και το λάδι και σκεπάζουμε καλά. Το πιπέρι το ρίχνουμε λίγο πριν το τέλος.

Αν τα φασολάκια είναι μεστά, συμπληρώνουμε λίγο νερό στο μαγείρεμα.

Όταν τα φασολάκια είναι τρυφερά και φρέσκα δεν χρειάζονται καθόλου νερό.

Μαγειρεύονται με τα δικά τους υγρά και "μελώνουν" στη σάλτσα.

Εν τω μεταξύ, βράζουμε το χταπόδι σκέτο στο ζωμό του. Πριν ολοκληρωθούν τα φασολάκια, ρίχνουμε μέσα το ζωμό και τα πλοκάμια του χταποδιού χωρίς να ανακατέψουμε.

Η συνταγή είναι της φίλης Άννας