28 Μαρτίου 2014

Χταπόδι ψητό στο φούρνο με σπέσιαλ λαδολέμονο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συνταγή ΝΕΝΑ ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Να τι θα απολαύσουμε προτού ορμήξουμε στον μπακαλιάρο.

Υλικά

- 1 μεγάλο χταπόδι περίπου 2 κιλά, καθαρισμένο
- 1 φύλλο δάφνης
- 5 κόκκοι ολόκληρο πιπέρι
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

- 150 ml ελαιόλαδο
- 30 ml ξίδι από κρασί
- 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
- 2 κουτ. σούπας χυμός πορτοκαλιού
- 1 κουτ. σούπας φύλλα φρέσκου δυόσμου ή ρίγανης ή 1 κουτ. γλυκού ξερά
- 1 κουτ. σούπας πάστα ελιάς

Μερίδες 8
Προετοιμασία 25΄ Ψήσιμο 1 ώρα

ΔιαδικασίαΠροθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Πλένουμε καλά το χταπόδι, το στραγγίζουμε, το βάζουμε σε ταψί που να το χωράει ακριβώς με τις βεντούζες προς τα πάνω, ρίχνουμε τη δάφνη, το πιπέρι και το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο, ώστε να ψηθεί μέσα στα υγρά του για περίπου 45 λεπτά – 1 ώρα.

Προς το τέλος αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο για να πάρει χρώμα. Το φουρνιστό χταπόδι έχει πιο μαστιχωτή υφή από το κατσαρολάτο και πιο στεγνή και κρουστή σάρκα. Τα υγρά που θα βγάλει στο ταψί, αν είναι αρκετά, τα κρατάμε ώστε συμπληρώνοντας κρασί και ζωμό να φτιάξουμε ένα πιλάφι.

Σάλτσα: Χτυπάμε στο μούλτι το λάδι, το ξίδι και τους χυμούς, μέχρι να γίνει μια λεία σάλτσα, την οποία βάζουμε σε μπολ.

Πριν σερβίρουμε, προσθέτουμε στη σάλτσα την πάστα ελιάς και ρίχνουμε το αρωματικό της αρεσκείας μας. Βάζουμε το χταπόδι στην πιατέλα, το χωρίζουμε στα πλοκάμια του και περιχύνουμε με τη σάλτσα.

Πηγή: gastronomos.gr