13 Ιουνίου 2014

Χταπόδι όπως στον Άγιο Σώστη της Μυκόνου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

του Φαμπρίτσιο Μπουλιάνι

Υλικά

- **600 gr. χταπόδι**
- **200 gr αμελοφάσουλα**
- **100 gr. ρεβίθια μουσκεμένα**
- **100 gr. μαυρομάτικα μουσκεμένα**
- **100 gr. φακές**
- **2 φρέσκα κρεμμυδάκια**
- **λίγο φρέσκο σκόρδο**
- **1 ματσάκι ρόκα και λίγη γλιστρίδα**
- **το ζουμί από το ψημμένο χταπόδι**
- **έξτρα παρθένο ελαιόλαδο άριστης ποιότητας (θλιβερό, ακόμη επιμένουμε να υπογραμμίζουμε κάτι τόσο αυτονόητο)**

- **καλό ξίδι, κατά προτίμηση μηλόξιδο**
- **αλάτι από όπου προτιμάτε (Κύθηρα, Ελαφόνησο, Μάνη) αρκεί να είναι θαλασσινό**
- **φρεσκοτριμμένο πιπέρι**

Βράζουμε τα ρεβίθια και τα μαυρομάτικα. Στη συνέχεια τις φακές και, τελευταία, τα αμπελοφάσουλα. Πλένουμε καλά τη ρόκα και τη γλιστρίδα και τα βάζουμε στη σαλατιέρα μαζί με το ψιλοκομμένα κρεμμυδάκι. Ανακατεύουμε απαλά με τα χέρια.

Ψήνουμε το χταπόδι στο φούρνο (170°C), χωρίς να του προσθέσουμε το παραμικρό, μέσα σε κλειστό σκεύος, για 35-40 λεπτά περίπου. Θα γίνει λουκούμι. Μόλις κρυώσει μαζεύουμε το ζουμί που μας χάρισε και το κρατάμε για να δημιουργήσουμε μια μοναδική βινεγκρέτ.

Περνάμε τα πλοκάμια για λίγα λεπτά από τα κάρβουνα, ίσα να πάρουν λίγο καπνό και να ζεσταθούν. Με το μίξερ χειρός ανακατεύουμε το ξίδι, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τον ζωμό του χταποδιού, προσθέτουμε (αν χρειαστεί, δοκιμάζοντας) αλάτι.

Χτίζουμε τη σαλάτα στη σαλατιέρα και σερβίρουμε με τη βινεγκρέτ από δίπλα.

Τι μπορεί να σας λείπει; Ίσως μια φωτογραφία από τον Άγιο Σώστη ή από ένα θαλασσινό μέρος που αγαπάτε. Τη γεύση όμως της θάλασσας την έχετε οπωσδήποτε στο πιάτο σας.

Με πολλή αγάπη

Fab.

Απόσπασμα από : bostanistas.gr