4 Δεκεμβρίου 2014

Μεσογειακό χταπόδι στιφάδο με ελιές

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo credit: G. Drakopoulos

Συστατικά

- 1 κιλό χταπόδι
- 15 κρεμμυδάκια στιφάδου καθαρισμένα
- 5 σκελίδες σκόρδο
- 350 γρ. ελιές μαύρες
- 2-3 φύλλα δάφνης
- 2-3 κ.σ. ξύδι μπαλσάμικο
- πιπέρι
- λίγο μπούκοβο
- ελαιόλαδο

1 ώρα
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares
Image not found or type unknown
οικογενειακή
Μερίδα/ες
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Αφαιρούμε το κουκούτσι από τις ελιές και τις κόβουμε 2-3 κομμάτια.
- Καθαρίζουμε καλά το χταπόδι κάτω από τρεχούμενο νερό και τρίβουμε τις βεντούζες του καλά γιατί εκεί συνήθως κρύβεται άμμος. Κόβουμε τα πλοκάμια σε κομμάτια 2 εκ. και τα κρατάμε στην άκρη μέχρι να τα χρειαστούμε.
- Σε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά σοτάρουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο τα κρεμμυδάκια, το σκόρδο και το χταπόδι μέχρι να πάρουν χρώμα τα κρεμμυδάκια.
- Σβήνουμε με το μπαλσάμικο,ρίχνουμε τις ελιές μέσα, τη δάφνη, το μπούκοβο και το πιπέρι κλείνουμε το καπάκι της κατσαρόλας και σιγοβράζουμε για 35-40 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί και το χταπόδι.
- Τα τελευταία 10 λεπτά του μαγειρέματος ελέγχουμε αν το χταπόδι μας έχει βγάλει πολλά υγρά. Άν έχει συμβεί αυτό, τότε αφήνουμε το καπάκι ανοιχτό μέχρι να εξατμιστούν τα επιπλέον υγρά και το χταπόδι μας να μείνει μόνο με τη σαλτσούλα του.

Tip

Μπορούμε να το σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές, φάβα ή πατάτες ροστί φούρνου.

Πηγή: akispetretzikis.com