



Υλικά :

½ κιλό φασολάκια
2-3 καρότα κομμένα σε ροδέλες
3-4 φύλλα σέλινο
1 πιπεριά
2-3 κρεμμύδια χοντροκομμένα
Φρέσκια ντομάτα
Αλάτι

Εκτέλεση :

Εφόσον έχουμε πλύνει και καθαρίσει τα φασολάκια αρχίζουμε να τα βράζουμε. Βράζουμε το χταπόδι χωρίς τίποτε άλλο μέσα. Όταν τα φασολάκια θα έχουν μισοβράσει τότε ρίχνουμε τον ζωμό του χταποδιού, τα υπόλοιπα υλικά και τα πλοκάμια ολόκληρα αλλά δεν ανακατεύουμε. Όταν σωθεί η σάλτσα σερβίρουμε τα φασολάκια κόβοντας τα πλοκάμια σε μικρά κομμάτια και γαρνίροντας με αυτά την πιατέλα γύρω γύρω.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: monastiriaka.gr