

3 Ιουλίου 2015

Κοκκινιστό χταπόδι με πατάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φρέσκο χταπόδι κατσαρόλας με σάλτσα ντομάτας

Υλικά για 2-4 άτομα

- 400 γραμμάρια ψιλοκομμένες ντομάτες
- 1/2 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
- 1/4 φλιτζάνι τσαγιού ξίδι από κρασί
- 2 δαφνόφυλλα
- 4-5 κόκκοι μπαχάρι
- 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 1/2 κιλό χταπόδι

- 3 μέτρια κρεμμύδια ξερά χοντροκομμένα
- 6 μέτριες πατάτες
- 4 σκελίδες σκόρδο

Εκτέλεση

1. Στο νεροχύτη της κουζίνας ξεπλένουμε το χταπόδι και το κόβουμε σε κομμάτια μεγαλύτερα από μπουκιά. Το τοποθετούμε σε κατσαρόλα με το ξίδι και το σιγοβράζουμε για 15 λεπτά μέχρι να πιει όλα τα υγρά του.
2. Τότε προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τα κρεμμύδια κομμένα σε χοντρές φέτες και τις σκελίδες σκόρδο ολόκληρες.
3. Τα αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά μέχρι να μελώσουν (όχι να κάνουν χρώμα). Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σαν μισοφέγγαρο.
4. Τις προσθέτουμε στο χταπόδι και ανακατεύουμε ελαφρά ίσα να λαδωθούν. Περιχύνουμε με τις ντομάτες και προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα δαφνόφυλλα, το μπαχάρι και μπόλικο πιπέρι.
5. Προσθέτουμε ελάχιστο νερό, ίσα που να μισό σκεπάζει το φαγητό. Σιγοβράζουμε περίπου για 35 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες και το χταπόδι και να μελώσει η σάλτσα του φαγητού.
6. Προσοχή με το αλάτι γιατί το φρέσκο χταπόδι είναι ήδη πολύ αλμυρό.

Πηγή: newsbeast.gr