



Υλικά

- ½ κιλό (και λίγο ακόμα) χταπόδι
- 8 ντομάτες μέτριες (ώριμες για γέμισμα)
- 8 κουταλιές της σούπας ρύζι (περίπου 200 γραμμάρια)
- 4 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 κουταλιές της σούπας μαϊντανό
- 1 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτέ
- 3 κουταλιές της σούπας τριμμένο παξιμάδι
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού Χωριό ελαιόλαδο Κορωνέικη ποικιλία
- 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- 1 κουταλιά της σούπας ξίδι
- Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε και πλένουμε το χταπόδι και το βράζουμε με λίγο νερό και το ξίδι μέχρι να μαλακώσει. Όταν κρυώσει το ψιλοκόβουμε. Αφού πλύνουμε τις ντομάτες, τις κόβουμε με ένα μαχαίρι όπως στα απλά γεμιστά και βγάζουμε τη ψίχα, την οποία φυλάμε σε ένα μπολ. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το μισό λάδι να κάψει και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για 3-4 λεπτά. Μετά προσθέτουμε το χταπόδι, το οποίο έχουμε κόψει σε μικρά κομμάτια. Ανακατεύουμε για περίπου 5 λεπτά και προσθέτουμε το μαϊντανό (ψιλοκομμένο), τη ντομάτα, το ρύζι και αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε να βράσουν 10 λεπτά περίπου, μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά. Στη συνέχεια, βάζουμε τις ντομάτες σε ένα ταψί με τη σειρά, τις αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε στο εσωτερικό τους τη ζάχαρη και ρίχνουμε κουταλιές γέμισης στην καθεμία. Αραιώνουμε τον πελτέ με λίγο νερό,

προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι και ανακατεύουμε. Με αυτό το μίγμα περιχύνουμε τις ντομάτες, πασπαλίζουμε με το τριμμένο παξιμάδι από πάνω και ψήνουμε στους 170C για περίπου 35 λεπτά.

Πηγές : minervahorio.gr- neadiatrofis.gr