

# Θαλασσινά με κρεμμύδια και ούζο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



- **Προετοιμασία:** 30 λεπτά
- **Ψήσιμο:** 1 ώρα και 15 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο

## Υλικά

- καλαμαράκια 500 γρ. καθαρισμένα
- χταπόδι 1 μέτριο ή 2 μικρά (σύνολο 500 γρ.)
- γαρίδες 600 γρ.
- ξερά κρεμμύδια 3 μέτρια
- ελαιόλαδο 1 φλιτζάνι
- ούζο 5 κουταλιές της σούπας
- σκόρδο 2 σκελίδες, λιωμένες

- ντοματοχυμός 3 κουταλιές της σούπας
- μαϊντανός 1 ματσάκι ψιλοκομμένο
- αλάτι λίγο
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- πράσινες ελιές 4-5 ψιλοκομμένες

## Εκτέλεση

1. Πλένετε καλά τα καλαμαράκια και το χταπόδι. Βάζετε σε κατσαρόλα τα καλαμαράκια σε ροδέλες και το χταπόδι κομμένο σε χοντρά κομμάτια και τα βράζετε μέσα σε λίγο νερό μέχρι να μαλακώσουν. Κρατάτε 1/2 φλιτζάνι από το ζωμό που έβγαλαν στο βράσιμο.
2. Ζεματίζετε τις γαρίδες για 2' και τις ξεφλουδίζετε. Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια, τα ζεματίζετε λίγο σε νερό και στη συνέχεια τα σοτάρετε σε μεγάλη κατσαρόλα μαζί με το λάδι.
3. Προσθέτετε στην κατσαρόλα το χταπόδι και τα καλαμαράκια. Ανακατεύετε μερικές φορές και στο τέλος προσθέτετε τις γαρίδες. Σβήνετε με το ούζο.
4. Ρίχνετε στην κατσαρόλα το ζωμό όπου έβρασε το χταπόδι και τα καλαμάρια, το σκόρδο, τον ντοματοχυμό, το μαϊντανό και το αλατοπίπερο. Αφήνετε το φαγητό να σιγοβράσει μέχρι να πει σχεδόν όλο το νερό του. Λίγα λεπτά πριν το κατεβάσετε από τη φωτιά, ρίχνετε και τις ελιές να πάρουν μια-δυο βράσεις.

## Mix & Match

Ιδού μια θαλασσινή τηγανιά με την αύρα του ούζου να της χαρίζει αέρα νησιώτικο. Εννοείται πως ένα καλό ουζάκι είναι κάτι παραπάνω από ιδανικός παρτενέρ, όμως για όσους επιμένουν στο κρασί, προτείνω είτε ένα δροσερό ροζέ με ικανοποιητική οξύτητα όπως συμβαίνει στα ροζέ από Ξινόμαυρο, ή ένα στιβαρό και κοφτερό λευκό, όπως μια Σαντορίνη.

Πηγή: [icookgreek.com](http://icookgreek.com)