

11 Μαΐου 2016

Χυλοπίτες με χταπόδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

- 1 ½ kg χταπόδι (700 γρ)
- 125 ml ελαιόλαδο
- φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένο
- μπούκοβο
- 500 γρ. ντομάτες εποχής, κομμένες ακανόνιστα
- 1 κρεμμύδι, χοντροκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, χοντροκομμένη
- 1 πράσινη πιπεριά, χοντροκομμένη
- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 1 φύλλο δάφνης
- φρέσκο βασιλικό, ψιλοκομμένο
- 100 - 150 ml νερό
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 30 ml ούζο
- 50 ml ξύδι βαλσαμικό
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 500 γρ. χυλοπίτες (νηστίσιμες)

- αλάτι
- πιπέρι

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

-

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για να είναι νηστίσιμη η συνταγή μας μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε νηστίσιμες χυλοπίτες ή κάποιο άλλο είδος ζυμαρικού!

Για το χταπόδι

- Βάζουμε το χταπόδι μας σε ένα σουρωτήρι με μπολ από κάτω και με μία πετσέτα από πάνω στο ψυγείο για 1 ημέρα να το αποψύξουμε.
- Βάζουμε μια κατσαρόλα και ένα τηγάνι στη φωτιά.
- Αφαιρούμε το κεφάλι και το στόμα του χταποδιού. Κρατάμε την κουκούλα και το κόβουμε όλο σε χοντρά κομμάτια.
- Προσθέτουμε 2 κ.σ. λάδι και ρίχνουμε το χταπόδι μέσα στο τηγάνι.
- Ρίχνουμε το ούζο στο τηγάνι με το χταπόδι. Με το που εξατμιστεί αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά.
- Χοντροκόβουμε τα λαχανικά μας, το κρεμμύδι, τις πιπεριές.
- Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και στη συνέχεια τα λαχανικά μας. Προσθέτουμε 1 κ.γ. ζάχαρη, φρέσκο θυμάρι, τη δάφνη και 1 ψιλοκομμένη σκελίδα σκόρδο και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε το μπούκοβο και ανακατεύουμε. Ελέγχουμε τα λαχανικά μας και προσθέτουμε ελαιόλαδο αν χρειαστούν.
- Προσθέτουμε το χταπόδι, τις ντομάτες που έχουμε κόψει σε ακανόνιστα κομμάτια, 2-3 κ.σ. ξύδι βαλσαμικό και 100 -150 ml νερό. Ανακατεύουμε με μία κουτάλα, καπακώνουμε και σιγοβράζουμε για 30 λεπτά.

Για τις χυλοπίτες

- Σε μία κατσαρόλα με νερό που βράζει ρίχνουμε αλάτι και βράζουμε τις χυλοπίτες σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Σουρώνουμε τις χυλοπίτες και τις σοτάρουμε με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά για να μην κολλήσουν και ανακατεύουμε.
- Με το που πάρουν χρώμα οι χυλοπίτες μας, προσθέτουμε το χταπόδι και ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε φρέσκο ψιλοκομμένο βασιλικό και ξύσμα από 1 λεμόνι.

Πηγή: akispetretzikis.com