

# Κολοκυθολούλουδα γεμιστά με χταπόδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Επιμέλεια ΕΥΗ ΒΟΥΤΣΙΝΑ  
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Παλιά το έφτιαχναν με το ξερό (λιαστό) χταπόδι, όπως μας εξηγεί η κυρία Λίνα Παπαστεργίου εμείς τα φτιάχνουμε με νωπό χταπόδι, αφού λιαστό δεν υπάρχει πια στην αγορά.

## Υλικά

- 30 φρεσκότατα κολοκυθολούλουδα
- 1/2 κιλό χταπόδι, φρέσκο ή κατεψυγμένο
- 2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια, σε καρέ
- τα φύλλα από 1 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένα
- 6 κουτ. σούπας άσπρο ρύζι (π.χ. Καρολίνα), ξεπλυμένο με νερό και καλά στραγγισμένο
- 300 ml χυμός ντομάτας
- 150 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 4

Προετοιμασία 30' Μαγείρεμα 12' - 15'

Τα λιαστά χταπόδια άλλοτε συνηθίζονταν πολύ. Τα πουλούσαν στα μπακάλικά, τυλιγμένα σαν κουβάρια, με την κουκούλα τους. Πριν τα μαγειρέψουν, τα έβαζαν σε νερό να μαλακώσουν.

ΔιαδικασίαΜε προσοχή σπάμε και αφαιρούμε το σκληρό μέρος που υπάρχει στη βάση του εσωτερικού των λουλουδιών. Στη συνέχεια τα πλένουμε καλά, προσέχοντας η βρύση να μην έχει δυνατή ροή, γιατί μπορεί να τα διαλύσει. Τα αφήνουμε αναποδογυρισμένα για να στραγγίξουν και να μην κλείσουν.

Κόβουμε το χταπόδι σε όσο λεπτότερες φέτες μπορούμε, τις βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε τα κρεμμύδια, το μαϊντανό, το ρύζι, τον μισό χυμό ντομάτας, το μισό ελαιόλαδο, πιπέρι και λίγο αλάτι. Ανακατεύουμε καλά και γεμίζουμε προσεκτικά τα λουλούδια, χωρίς να τα πιέζουμε πολύ, για να δώσουμε χώρο στο ρύζι να διογκωθεί. Τα αραδιάζουμε σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα που να τα χωράει σχεδόν ακριβώς, σε μονή στρώση.

Τα περιχύνουμε με τον υπόλοιπο χυμό ντομάτας, το υπόλοιπο ελαιόλαδο και 100 ml νερό και αλατίζουμε ελαφρά. Τα βάζουμε να βράσουν και, μόλις κοχλάσουν, χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα σιγομαγειρεύουμε για 15 - 20 λεπτά, οπότε θα μείνουν με τη σάλτσα τους. Το χταπόδι βγάζει ένα κόκκινο-καφετί χρώμα, που θα σκουρύνει τη σάλτσα ντομάτας.

Στο ποτήρι μας Πολύ ιδιαίτερο πιάτο, που αναζητεί ένα ιδιαίτερο κρασί. Ενα ροζέ από Μαυροτράγανο ίσως...

**Πηγή:** [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)