16 Ιουνίου 2018

Χταπόδι με τσίπουρο σε σάλτσα μουστάρδας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

Ένας μεζές που είναι η καλύτερη συνοδεία για το τσίπουρο.
Μερίδες:4-6 Χρόνος προετοιμασίας:10΄ Χρόνος μαγειρέματος:1:10΄ Έτοιμο σε:1:20΄

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:Ντίνα Νικολάου

Υλικά

- 1 χταπόδι 1 κιλό περίπου
- 1 κρεμμύδι τριμμένο

- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε κύβους
- ½ φλιτζάνι τσίπουρο
- 60ml ελαιόλαδο
- 3 κουτ. σούπας ξίδι
- 3 κουτ. σούπας μουστάρδα πικάντικη
- 1 κουτ. σούπας θυμάρι φρέσκο
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Καθαρίζετε το χταπόδι και το βάζετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό όσο να το σκεπάζει. Προσθέτετε το ξίδι και αφήνετε το χταπόδι να βράσει για 30 λεπτά περίπου. Το βγάζετε από την κατσαρόλα και το κόβετε σε κομμάτια.

Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι βάζετε το ελαιόλαδο να ζεσταθεί. Ρίχνετε το κρεμμύδι, το σκόρδο και την πιπεριά και σοτάρετε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας. Προσθέτετε το χταπόδι, ανακατεύετε και σβήνετε με το τσίπουρο. Μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ του προσθέτετε τη μουστάρδα, το θυμάρι, ελάχιστο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ένα φλιτζάνι νερό.

Χαμηλώνετε τη φωτιά, σκεπάζετε το τηγάνι και αφήνετε το φαγητό να βράσει για 30 λεπτά ακόμη μέχρι να μαλακώσει καλά. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με λίγο επιπλέον θυμάρι φρέσκο.

Πηγή: olivemagazine.gr