

Χταπόδι τηγανητό με αλιάδα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

image not found or type unknown



Εξαιρετικός μεζές! Τραγανό, πικάντικο χταπόδι συνδυασμένο υπέροχα με μια ελαφριά σκορδαλιά.



Υλικά

Για το χταπόδι

1-1½ κιλό χταπόδι, χωρισμένα τα πλοκάμια
300ml κρασί λευκό
1 κουτ. σούπας πάπρικα
150γρ. καλαμποκάλευρο για το πανάρισμα
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για την αλιάδα

¼ κουτ. γλυκού γλυκάνισο
1 σκελίδα σκόρδο
250γρ. πατάτες βρασμένες, κομμένες σε μικρά κομμάτια
2 κουτ. σούπας ούζο

1 κουτ. σούπας ξίδι
5 κουτ. σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
2 κουτ. σούπας ζουμί από το βρασμένο χταπόδι
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Για την αλιάδα: Βάζετε στο γουδί το γλυκάνισο, το σκόρδο, αλάτι, πιπέρι και κοπανάτε με το γουδοχέρι μέχρι να λιώσει το σκόρδο. Προσθέτετε λίγες λίγες τις πατάτες ζεστές και ανακατεύετε, ενώ συγχρόνως ρίχνετε εναλλάξ το ούζο, το ελαιόλαδο, το ξίδι και το ζουμί από το χταπόδι. Αφήνετε την αλιάδα στο ψυγείο για 1 ώρα περίπου, μέχρι να κρυώσει καλά.

Βάζετε σε μια κατσαρόλα το χταπόδι με το κρασί και τα αφήνετε να βράσουν για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσει, όχι να λιώσει. Σουρώνετε το χταπόδι, κρατάτε λίγο από το ζουμί, αφήνετε να κρυώσει και το κόβετε σε κομμάτια 10εκ. περίπου το καθένα.

Ανακατεύετε σε ένα μπολ το αλεύρι, αλάτι, πιπέρι και την πάπρικα. Ζεσταίνετε καλά το ελαιόλαδο, πανάρετε τα κομμάτια χταποδιού με το μίγμα καλαμποκάλευρου και τα τηγανίζετε για λίγα λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

Αφήνετε να στραγγίξει το χταπόδι σε χαρτί κουζίνας και το σερβίρετε ζεστό με την αλιάδα.

Πηγή: briefingnews.gr