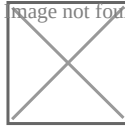


10 Αυγούστου 2017

Χταποδόσουπα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά (για 8 μερίδες)

2 με 3 μικρά χταπόδια
1 ματσάκι κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
3 πατάτες, ψιλοκομμένες σε κύβους
3 καρότα (καθαρισμένα, ψιλοκομμένα σε κύβους)
1 ματσάκι άνηθος
1 ματσάκι μαϊδανός
1 ματσάκι σέλινο (ψιλοκομμένα όλα)
ένα τέταρτο κιλού μανέστρα ψιλή
1 κιλό ντομάτες ώριμες περασμένες στο μπλέντερ
3 κουταλιές πελτές αραιωμένος
Κόκκινο πιπέρι
μαυροπίπερο, κύμινο, αλάτι (αν χρειασθεί)
λίγο ξίδι, 200 γραμμάρια λάδι, χυμός από 3 λεμόνια

Ζεματάμε τα χταπόδια και τα κόβουμε μικρά μικρά κομματάκια σε κύβους. Το ζουμί τους το κρατάμε, γιατί θα το χρησιμοποιήσουμε.

Ρίχνουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα δύο λίτρα νερό, τις πατάτες, τα καρότα, τα κρεμμυδάκια και τα σέλινα, μαζί τους και το λάδι, για να βράσουν επί είκοσι λεπτά. Κατόπιν βάζουμε τη μανέστρα και το κομμένο χταπόδι και, μόλις πάρουν μια βράση, προσθέτουμε το χταποδόζουμο, τις αλεσμένες ντομάτες και συνεχίζουμε τη βράση επί δέκα έως δεκαπέντε λεπτά. Ρίχνουμε κατόπιν τον πελτέ, τον άνηθο, τον μαϊδανό, το ξίδι και τα μπαχαρικά και δοκιμάζουμε, αν χρειάζεται αλάτι ή όχι, και συμπληρώνουμε αναλόγως -επειδή το χταποδόζουμο συνήθως είναι αλμυρό. Συνεχίζουμε τη βράση, αφού ανακατέψουμε καλά καλά τα υλικά μας, για άλλα δέκα λεπτά, κατεβάζουμε κατόπιν τη χταποδόσουπα και αμέσως ρίχνουμε σ' αυτήν τον χυμό του λεμονιού. Είναι πεντανόστιμη και μοσχοβολάει θάλασσα και λαχανόκηπο.

από το βιβλίο ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ
του Μοναχού Επιφάνιου Μυλοποταμινού