

## Καλαμαράκια στιφάδο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα



- 1 κιλό καλαμαράκια (σε ροδέλες)
- 1½ κιλό στρογγυλά κρεμμύδια (για στιφάδο)
- 1 ξερό ψιλοκομ. κρεμμύδι
- 2 σκελ. ψιλοκομ. σκόρδο
- 7-8 κουτ. σούπας ξίδι
- 7-8 κουτ. σούπας λευκό κρασί
- 1 φλιτζ. τσαγιού χυμός ντομάτας

- 1 φλιτζ. τσαγιού ψιλοκομ. ντομάτες (κονκασέ)
- 1 κουτ. σούπας (κοφτό) μπαχάρι
- 2-3 δαφνόφυλλα
- Ελαιόλαδο (όσο πάρει)
- Αλάτι, πιπέρι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε το ξερό κρεμμύδι και το σκόρδο, τα ψιλοκόβουμε και τα τσιγαρίζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα και σε λίγο ελαιόλαδο. Όταν «χρυσίσουν» αρκετά, προσθέτουμε τα στρογγυλά κρεμμυδάκια που έχουμε καθαρίσει από πριν, αφήνοντας το μείγμα να σιγο-μαγειρευτεί για δέκα λεπτά και ελέγχοντας συνέχεια για τα υγρά τους.

Έπειτα, προσθέτουμε τα καλαμαράκια σε ροδέλες (φρέσκα ή κατεψυγμένα), ανακατεύουμε και αφήνουμε για 10 λεπτά, προσθέτοντας ίσως και λίγο νερό (εξαρτάται από την ποσότητα των υγρών που θα αποβάλλουν).

Στη συνέχεια, ρίχνουμε το ξύδι, αφήνουμε για μία βράση και προσθέτουμε το κρασί με το οποίο θα σιγο-μαγειρέψουμε για άλλα 15 λεπτά.

Όταν τα καλαμαράκια έχουν μαλακώσει αρκετά (ο χρόνος εξαρτάται και από τα μεγέθη τους), ρίχνουμε το χυμό και το κονκασέ ντομάτας, το ξίδι, τα μυρωδικά και αλατοπιπερώνουμε.

Τέλος, ανακατεύουμε και αφήνουμε να μαγειρευτεί το φαγητό ώσπου να μείνει μόνο με τη δεμένη σάλτσα του. Σερβίρουμε τα καλαμαράκια στιφάδο με ρύζι ή πουρέ πατάτας.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)