15 Δεκεμβρίου 2013

Ένα κλασσικό πιάτο που τρώμε πολύ κατά τη σαρακοστή είναι το χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι!

Εύκολο στην παρασκευή του και πολύ νόστιμο για το οικογενειακό μας τραπέζι! Δοκιμάστε την συνταγή:

ΥΛΙΚΑ

• 1 κιλό χταπόδι
• 500 γρ. κοφτό μακαρονάκι
• 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
• 4-5 ντομάτες ψιλοκομμένες ή ανάλογος χυμός
• 1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
• 1 φλιτζάνι τσαγιού άσπρο ξηρό κρασί
• 1 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
• 2 φύλλα δάφνης
• αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε και ξεπλένουμε με άφθονο νερό το χταπόδι και το αφήνουμε να στραγγίσει καλά. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μεγάλη κατσαρόλα, ρίχνουμε τα κρεμμύδια να τσιγαριστούν, προσθέτουμε και το χταπόδι σε κομμάτια και

ανακατεύουμε για 3-4 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε τις ντομάτες και 2 φλιτζάνια ζεστό νερό.
Ρίχνουμε τη δάφνη, τον μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε να σιγοβράσει. Μόλις το χταπόδι μαλακώσει (σχεδόν να είναι έτοιμο) ελέγχουμε αν υπάρχει αρκετό ζουμάκι στην κατσαρόλα (διαφορετικά προσθέτουμε ζεστό νεράκι) και ρίχνουμε το μακαρονάκι. Από αυτό το σημείο και μετά ανακατεύουμε συνέχεια για να μην κολλήσουν τα ζυμαρικά στον πάτο της κατσαρόλας. Σερβίρουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγο μαϊντανό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Πηγή:mothersblog.gr