

Χταπόδι κοκκινιστό με πράσινες πιπεριές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 1 χταπόδι περίπου 2 κιλά
- 3 ντομάτες χονδροκομμένες
- 5 πράσινες πιπεριές κομμένες σε λωρίδες
- 1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 220 ml. ελαιόλαδο
- 2 φύλλα δάφνη
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 3 ώρες
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Μια νόστιμη νηστίσιμη συνταγή που μπορούμε να απολαύσουμε ως κυρίως πιάτο,

αλλά και νόστιμος μεζές για ούζο.

Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά το χταπόδι (για οδηγίες πατήστε [εδώ](#)).

Ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες και τις χοντροκόβουμε, καθαρίζουμε τις πιπεριές και τις κόβουμε σε λωρίδες. Σε ένα ταψί ή πυρέξ τοποθετούμε μέσα όλα τα υλικά και αφού σκεπάσουμε το ταψί μας με αλουμινόχαρτο, το βάζουμε στο φούρνο, σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία να ψηθεί για περίπου 3 ώρες, μέχρι να μαλακώσει το χταπόδι μας και δέσει η σάλτσα.

Όταν το φαγητό μας είναι έτοιμο μπορούμε να κόψουμε το χταπόδι σε κομμάτια και μαζί με τη σάλτσα από το ταψί να το σερβίρουμε σε μια πιατέλα.

Πηγή: cookbox.com.cy