



Υλικά

- 10 αγκινάρες
- 15 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/4 ματσάκι άνιθο ψιλοκομμένο
- 240 ml. ελαιόλαδο
- 1 χταπόδι περίπου 1500 γρ.
- 1 ζωμό λαχανικών
- 5 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 2 λεμόνια κομμένα στη μέση
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ξίδι
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 15'
- Βαθμός Δυσκολίας

- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Πλένουμε καλά το χταπόδι και το βράζουμε για 2 λεπτά περίπου σε μια κατσαρόλα με 2 φλιτζάνια νερό και το ξίδι.

Αφαιρούμε το κοτσάνι, τα σκληρά φύλλα και το χνούδι του εσωτερικού από τις αγκινάρες, αφήνοντας μόνο τα τρυφερά φύλλα και τις καρδιές και τις αφήνουμε στη άκρη. Για να μη μαυρίσουν τις τρίβουμε με το λεμόνι.

Μαραίνουμε σε μια κατσαρόλα με ελάχιστο νερό τα κρεμμυδάκια, προσθέτουμε το μαϊντανό, τον άνηθο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και τα μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά.Â

Κόβουμε το χταπόδι σε κομμάτια και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα με τα κρεμμυδάκια. Το μαγειρεύουμε για 2 λεπτά, προσθέτουμε 1 ½ φλιτζάνι νερό και τον Ζωμό Λαχανικών και ανακατεύουμε.

Μόλις το μίγμα πάρει βράση, προσθέτουμε τις αγκινάρες, πασπαλίζουμε με το αλεύρι και βράζουμε για 45 λεπτά.

Πηγή: cookbox.com.cy