

ελιές και Ελιές



Υλικά

1 χταπόδι (περίπου 1 κιλό)
150 ml ξύδι απο λευκό κρασί
150 ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 φύλλο δάφνης
1 αστεροειδής γλυκάνισος

Για την σαλάτα

1 κοκκινη γλυκιά πιπεριά
1 κίτρινη γλυκιά πιπεριά
1 πορτοκαλί γλυκιά πιπεριά
1/2 ματσάκι μαιντανό ψιλοκομμένο
4 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
1/3 της κούπας πράσινες ελιές κομμένες σε ροδέλες
Αλάτι – Πιπέρι

Διαδικασία

Εαν πάρετε φρέσκο χταπόδι, δείτε [εδώ](#) πως να το καθαρίσετε (είναι πολύ εύκολο),

αν πάρετε κατεψυγμένο τότε το πιο πιθανόν είναι να είναι καθαρισμένο.

Πλένουμε πολύ καλά το χταπόδι και το βάζουμε σε κατσαρόλα μόνο του (χωρίς νερό ή λάδι), προσθέτουμε την δάφνη και τον αστεροειδή γλυκάνισο και το αφήνουμε να βράσει σε πολύ χαμηλή φωτιά για 45 λεπτά. Μόλις περάσουν τα 45 λεπτά προσθέτουμε το λάδι και το ξύδι και συνεχίζουμε το σιγανό βράσιμο για άλλα 20 λεπτά ή εωςότου το χταπόδι γίνει τρυφερό.

Το βγάζουμε, το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς, το κόβουμε σε κομμάτια, το βάζουμε σε δοχείο και το περιχύνουμε με την σάλτσα του.

Σε αυτο το σημείο το χταπόδι διατηρείται στο ψυγείο για μεγάλο διάστημα και όσο περισσότερο κάθετα στο ζουμί του τόσο πιο νόστιμο γίνεται.

Για την σαλάτα

Κόβουμε σε καρεδάκια – κυβάκια (όχι πολύ μικρά) τις πιπεριές και τα κρεμμυδάκια. Τα βάζουμε σε σαλατιέρα ή μπολ. Προσθέτουμε τον μαιντανό, τις ελιές και το χταπόδι.

Ανακατεύουμε καλά και αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς. Αφήνουμε την σαλάτα ένα βράδυ να αναπτυχθούν οι γεύσεις και την επόμενη μέρα δοκιμάζουμε μήπως χρειαστεί να συμπληρώσουμε ξύδι και λάδι.

Λογάκια

Ιδανικά θα μπορούσατε να κάνετε το χταπόδι 2 μέρες πριν σερβίρετε την σαλάτα. Έτσι θα μαριναριστεί μια μέρα στο ζουμί του και μια μέρα παρέα με τις πιπεριές.

Πηγή: eri-captaincook.blogspot.ca