31 Μαρτίου 2014

Χούμους με χταπόδι και λιγουλάκι τρούφα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Photo: gastronomiaycia.com

Ένα ψήγμα τρούφας (ή δυο σταγόνες τρουφέλαιο που δεν έχει κόστος) μπορούν να μεταμορφώσουν τη Σταχτοπούτα σε πριγκιπέσσα. Τα υλικά είναι φρέσκα και καλοπλασμένα αλλά χρειάζονται καμμιά φορά το διαμαντένιο στέμμα τους.

Χούμους με χταπόδι και μαύρη τρούφα

(για 6 άτομα)

- 30 γρ. μαύρη τρούφα
- 500 γρ. ρεβύθια (μουλιασμένα για 24 ώρες στο νερό)
- 200 γρ. ταχίνι
- 2 λεμόνια
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 φύλλο δάφνης
- 100 γρ. ελαιόλαδο

- 1 κουταλάκι κύμινο σε σκόνη

Βράζουμε τα ρεβύθια για μία ώρα, αλλάζουμε το νερό, προσθέτουμε φρέσκο μέχρι να καλύπτει τα ρεβύθια μαζί με το σκόρδο, τον χυμό από τα λεμόνια και τη δάφνη. Βράζουμε σε σιγανή φωτιά για περίπου 1 ώρα και 30’. Αφαιρούμε τη δάφνη, πολτοποιούμε με ένα μίξερ χειρός τα ρεβύθια μαζί με το ταχίνι, το κύμινο και το ελαιόλαδο, δημιουργώντας έναν πουρέ.

Για το χταπόδι, θα χρειαστούμε:

- 1 χταπόδι 1 με 1 ½ κιλό
- 1 καρότο
- 1 κρεμμύδι
- λίγο σέλινο
- 1 φύλλο δάφνης

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τα λαχανικά και το χταπόδι μαζί για 30΄ με 45΄. Σουρώνουμε, ψιλοκόβουμε τα πλοκάμια και τα μαρινάρουμε σε ελαιόλαδο και λίγες σταγόνες ξύδι balsamico.
Σερβίρουμε σε πιάτο το χούμους, προσθέτουμε το χταπόδι μαριναρισμένο και γαρνίρουμε με τη μαύρη τρούφα.

Υ.Γ.: Η φρέσκια τρούφα μπορεί να αντικατασταθεί με 2-3 σταγόνες τρουφέλαιο.

του Φαμπρίτσιο Μπουλιάνι

Πηγή: bostanistas.gr