

Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 1 μικρό χταπόδι
- 200 γρ μακαρονάκι κοφτο
- 2 κρεμμύδια
- 3 φύλλα δάφνης
- Κόκκους μπαχάρι
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 4 ντομάτες

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε το χταπόδι και κόβουμε τα πλοκάμια και τη σακούλα σε μικρά κομμάτια.

Σε μία κατσαρόλα σοτάρουμε τα κρεμμύδια που έχουμε ψιλοκόψει και μόλις μαλακώσουν προσθέτουμε το χταπόδι. Μόλις μαλακώσει και το χταπόδι σβήνουμε

με το κρασί.

Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες μέσα στη κατσαρόλα, τους κόκκους από μπαχάρι, τα δαφνόφυλλα και λίγο νερό. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 30 λεπτά.

10 λεπτά πριν βγάλουμε το φαγητό από τη φωτιά ρίχνουμε το μακαρονάκι μέσα στη κατσαρόλα και το αφήνουμε να βράσει. Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε αμέσως!

Πηγή: ipop.gr