

9 Απριλίου 2016

Χταπόδι κρασάτο με κοφτό μακαρονάκι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Λαχταριστό και μυρωδάτο φαγητό

Υλικά για 4-6 άτομα

- 2 με 2 ½ κιλά χταπόδι
- 1 φλιτζάνι ξίδι
- 200 γραμμάρια ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 200 γραμμάρια κόκκινο ξηρό κρασί
- 3 κουταλιές της σούπας ξίδι
- 1 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτές
- 1 κουταλιά του γλυκού ζάχαρη
- 2-3 φύλλα δάφνης
- Αλατοπίπερο
- 1 συσκευασία κοφτό μακαρονάκι

Εκτέλεση

1. Πλένετε το χταπόδι καλά και το ρίχνετε σε μια κατσαρόλα με το ξίδι, χωρίς νερό. Σκεπάζετε και το αφήνετε να βράσει για 1 ½ με 2 ώρες, μέχρι να μαλακώσει.
2. Στη συνέχεια το βγάζετε από την κατσαρόλα και το κόβετε σε χοντρά κομμάτια. Κατόπιν το ξανά ρίχνετε στη κατσαρόλα και προσθέτετε το λάδι, το κρεμμύδι και τηγανίζετε για 5 λεπτά.
3. Προσθέτετε το κρασί, το ξίδι, το ντοματοπελτέ, τη ζάχαρη, τα φύλλα δάφνης και 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό. Αλατοπιπερώνετε, σκεπάζετε και σιγοβράζετε για 30 με 40 λεπτά ακόμα μέχρι να μαλακώσει καλά το χταπόδι και να μείνει με τη σάλτσα του.
4. Προσθέστε το κοφτό μακαρονάκι 10 λεπτά πριν τελειώσει το βράσιμο και ανακατεύετε

Πηγή: newsbeast.gr