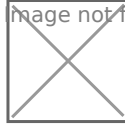


22 Απριλίου 2016

Ρεβίθια φούρνου κοκκινιστά με χταπόδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



Φωτογραφίες: Γιώργος Δρακόπουλος - Food styling: Elena Jeffrey

Φωτογραφίες: Γιώργος Δρακόπουλος – Food styling: Elena Jeffrey

Συνταγή της Γεωργία Κοφινά

Υλικά

200γρ. ρεβίθια, μουσκεμένα αποβραδής σε νερό
1½ κιλό χταπόδι καθαρισμένο, σε χοντρά κομμάτια
1 κρεμμύδι μεγάλο, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
400γρ. ντοματάκια αποφλοιωμένα, ψιλοκομμένα
⅔ φλιτζανιού ελαιόλαδο
2 φύλλα δάφνης
4-5 κόκκους μπαχάρι
αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βράζετε τα ρεβίθια σε άφθονο νερό για 35-40 λεπτά περίπου μέχρι να μαλακώσουν. Τα στραγγίζετε και φυλάτε το ζωμό τους.

Στο μεταξύ ετοιμάζετε το χταπόδι: Το βάζετε σε κατσαρόλα και το βράζετε με το νερό που θα βγάλει για 25-30 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Αν χρειαστεί, προσθέτετε επιπλέον νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πρέπει στο τέλος του μαγειρέματος να μείνει με ελάχιστο ζωμό.

Προσθέτετε στο χταπόδι το λάδι, το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σοτάρετε μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα. Ρίχνετε την ντομάτα, ένα φλιτζάνι από το ζωμό των ρεβιθιών, τη δάφνη, το μπαχάρι και ανάλογο πιπέρι. Προσέχετε να μη βάλετε αλάτι στην αρχή του μαγειρέματος επειδή το χταπόδι είναι αλμυρό από μόνο του.

Σιγοβράζετε το φαγητό για 5 λεπτά περίπου και προσθέτετε τα ρεβίθια. Αφήνετε να πάρει μια βράση και μετά ρίχνετε το φαγητό σε πυρίμαχο σκεύος (προτιμότερο να είναι πήλινο). Αν ο ζωμός του φαγητού δεν σκεπάζει τα ρεβίθια και το χταπόδι, προσθέτετε λίγο από το ζωμό των ρεβιθιών που φυλάξατε ώστε να σκεπαστεί το φαγητό.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180οC. Ψήνετε το φαγητό στο φούρνο για 25-30 λεπτά περίπου ή μέχρι να ψηθεί καλά το χταπόδι και να δέσει η σάλτσα του.

Πηγή: olivemagazine.gr