

Χταπόδι ψητό με λαδολέμονο ελιάς και δυόσμου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ψητό χταποδάκι στο φούρνο. Με τα υγρά που θα βγάλει στο ταψί και συμπληρώνοντας λίγο κρασί και ζωμό μπορούμε να φτιάξουμε ένα πιλάφι.

Υλικά

- 1 χταπόδι περίπου 2 κιλά, καθαρισμένο
- 1 φύλλο δάφνης
- 5 κόκκοι ολόκληρο πιπέρι
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

- 150 ml ελαιόλαδο
- 30 ml ξίδι από κρασί
- 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
- 2 κουτ. σούπας χυμός πορτοκαλιού
- 1 κουτ. σούπας φύλλα φρέσκου δυόσμου ή ρίγανης ή 1 κουτ. γλυκού ξερά
- 1 κουτ. σούπας πάστα ελιάς

Μερίδες 8

Προετοιμασία 25΄ Ψήσιμο περίπου 1 ώρα

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Πλένουμε καλά το χταπόδι, το στραγγίζουμε, το βάζουμε σε ταψί που να το χωράει ακριβώς με τις βεντούζες προς τα πάνω, ρίχνουμε τη δάφνη, το πιπέρι και το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο, ώστε να ψηθεί μέσα στα υγρά του για περίπου 45 λεπτά – 1 ώρα.

Προς το τέλος αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο για να πάρει χρώμα. Το φουρνιστό χταπόδι έχει πιο μαστιχωτή υφή από το κατσαρολάτο και πιο στεγνή και κρουστή σάρκα. Τα υγρά που θα βγάλει στο ταψί τα κρατάμε ώστε συμπληρώνοντας κρασί

και ζωμό να φτιάξουμε ένα πιλάφι.

Σάλτσα: Χτυπάμε στο μούλτι το λάδι, το ξίδι και τους χυμούς, μέχρι να γίνει μια λεία σάλτσα, την οποία βάζουμε σε μπολ.

Πριν σερβίρουμε, προσθέτουμε στη σάλτσα την πάστα ελιάς και ρίχνουμε το αρωματικό της αρεσκειάς μας. Βάζουμε το χταπόδι στην πιατέλα, το χωρίζουμε στα πλοκάμια του και περιχύνουμε με τη σάλτσα.

Πηγή: gastronomos.gr