

# Χταπόδι με κριθαράκι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[xtapodi-kritharaki-nik1-430x575](#)

Το χταπόδι σιγομαγειρεύεται σε ωραία μελωμένη σάλτσα και στη συνέχεια ανακατεύεται στην ίδια κατσαρόλα με γιουβετσάκι για να δώσει ένα πεντανόστιμο πιάτο.

Μερίδες:4 Χρόνος προετοιμασίας:30' Χρόνος μαγειρέματος:55' Έτοιμο σε:1:25'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: *Ντίνα Νικολάου*

## Υλικά

- 1 χταπόδι, φρέσκο ή κατεψυγμένο, βάρους περίπου 1 κιλού, καθαρισμένο
- 100 ml ελαιόλαδο
- 4 κουτ. σούπας ξίδι
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε μικρά καρέ
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 200ml χυμό ντομάτας
- 1 κουτ. σούπας πελτέ
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 250γρ. κριθαράκι χοντρό
- μαϊντανό ψιλοκομμένο για το σερβίρισμα
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

## Διαδικασία

Πλένετε καλά το χταπόδι και το βάζετε ολόκληρο σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Ραντίζετε με το ξίδι, σκεπάζετε με το καπάκι και μαγειρεύετε το χταπόδι σε πολύ χαμηλή φωτιά για 30 λεπτά. Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό, γιατί το χταπόδι βγάζει δικά του υγρά. Στη συνέχεια το βγάζετε από την κατσαρόλα και το κόβετε σε μικρά κομμάτια.

Αδειάζετε την κατσαρόλα από τα ζουμάκια του χταποδιού και την ξαναβάζετε στη φωτιά. Ρίχνετε το ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί προσθέτετε το κρεμμύδι και την πιπεριά και σοτάρετε για 2-3 λεπτά. Προσθέτετε τον χυμό ντομάτας, τον πελτέ, την δάφνη, την κανέλα, την ζάχαρη, το ψιλοκομμένο χταπόδι και 1 φλιτζάνι νερό. Αλατοπιπερώνετε και αφήνετε το χταπόδι να βράσει για 20 λεπτά σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσει και να μελώσει η σάλτσα.

Σε μια άλλη κατσαρόλα, βάζετε αρκετό αλατισμένο νερό να βράσει. Ρίχνετε το κριθαράκι και το βράζετε λιγότερο χρόνο από αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία. Πρέπει να μείνει al dente.

Σουρώνετε το κριθαράκι και το ρίχνετε απευθείας στην κατσαρόλα με το χταπόδι. Ανακατεύετε καλά, σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά. Σερβίρετε στα πιάτα και πασπαλίζετε με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.

**Πηγή:** [olivemagazine.gr](http://olivemagazine.gr)