12 Ιανουαρίου 2019

Χταποδοκεφτέδες

Συστατικά

- Μισό μικρό χταπόδι ή 2-3 κουκούλες χταποδιού (500 γρ.)
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ. πιπέρι κόκκους
- 2 κ.σ. βαλσάμικο ξύδι
- διάφορα μυρωδικά (άνηθο, δυόσμο, βασιλικό)

- 1 κρεμμύδι μεγάλο φρέσκο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- ξύσμα από 3 λάιμ
- χυμό από 1 λάιμ
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- φρυγανιά τριμμένη (50 γρ. περίπου)
- 1 αυγό (ελαφρά χτυπημένο)
- 2 κ.σ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- πιπέρι
- αλάτι

Για τη σάλτσα

- 2 κ.σ. ταχίνι
- 3 κ.σ. νερό
- αλάτι
- πιπέρι
- χυμό από ½ λεμόνι

1 ώρα και 15 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

16-17
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Αρχικά, αφαιρούμε το στόμα και τα μάτια του χταποδιού.
- Ρίχνουμε το χταπόδι σε μία κατσαρόλα με κόκκους πιπέρι, φύλλα δάφνης και ξύδι.
- Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με μία μεμβράνη και σιγοβράζουμε για 30 λεπτά με 1 ώρα ανάλογα το πόσο τραγανό θέλουμε το χταπόδι μας.
- Μόλις βράσουμε, αφαιρούμε τους κόκκους πιπεριού που μπορεί να έχουν κολλήσει πάνω στο χταπόδι και το χοντροκόβουμε.

- Ρίχνουμε το χταπόδι σ’ένα μπολ και προσθέτουμε τα αρωματικά μας (δυόσμο, άνηθο, βασιλικό). Ψιλοκόβουμε και το φρέσκο κρεμμύδι και προσθέτουμε ξύσμα από 3 λάιμ και χυμό από 1. Ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε τη φρυγανιά, το αυγό και το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.
- Ρίχνουμε πιπέρι, αλάτι και 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.
- Στη συνέχεια, βάζουμε ένα τηγάνι στη φωτιά να κάψει καλά.
- Ρίχνουμε αλεύρι σ’ένα ταψί και φτιάχνουμε μικρά στρογγυλά κεφτεδάκια με το μείγμα χταποδιού. Τα τοποθετούμε μέσα στο ταψί, πάνω στο αλεύρι.
- Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο σ’ένα τηγάνι για να σοτάρουμε τα κεφτεδάκια.
- Αφού τα σοτάρουμε, τα βάζουμε σ’ένα ταψί και ψήνουμε για 10 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς.

Για τη σάλτσα

- Ρίχνουμε 2 κ.σ. ταχίνι σ’ενα μπολάκι. Προσθέτουμε 3 κ.σ. νερό και αραιώνουμε καλά.
- Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και χυμό από ½ λεμόνι
- Σερβίρουμε.

Tip
Μπορείτε να τους κρατήσετε στην κατάψυξη παναρισμένους μόνο για 1 μήνα.
Πηγή: akispetretzikis.com