15 Δεκεμβρίου 2017

Χταπόδι κρασάτο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

ΥΛΙΚΑ

1 χταπόδι ολόκληρο (1 κιλό περίπου) φρέσκο ή κατεψυγμένο

2 φύλλα δάφνης

3 σκελίδες σκόρδο ακαθάριστο

½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι του τσαγιού κόκκινο κρασί

αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε το χταπόδι, καθαρίζουμε το κεφάλι, χωρίζουμε τα πλοκάμια του και το

ξεπλένουμε σε τρεχούμενο νερό.
Χωρίς να το στραγγίσουμε, το βάζουμε σε ένα μπολ, περιχύνουμε με το κρασί και το αφήνουμε για μισή ώρα να μαριναριστεί.
Στρώνουμε μια λαδόκολλα σε ένα ταψί και βάζουμε μέσα το ελαιόλαδο, το χταπόδι, τη δάφνη, το πιπέρι και το σκόρδο. Εάν το χταπόδι είναι νωπό δεν ρίχνουμε αλάτι, ενώ αν είναι κατεψυγμένο προσθέτουμε ελάχιστο.
Σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο έτσι ώστε να εφαρμόζει πολύ καλά και να μην μπαίνει αέρας.
Το ψήνουμε για 50 λεπτά στους 1800C. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος δεν το ξεσκεπάζουμε.
Μετά το τέλος του χρόνου ψησίματος το ξεσκεπάζουμε και το σερβίρουμε ζεστό, πασπαλισμένο με λίγη ρίγανη και ελαιόλαδο.

Πηγή: minervahorio.gr