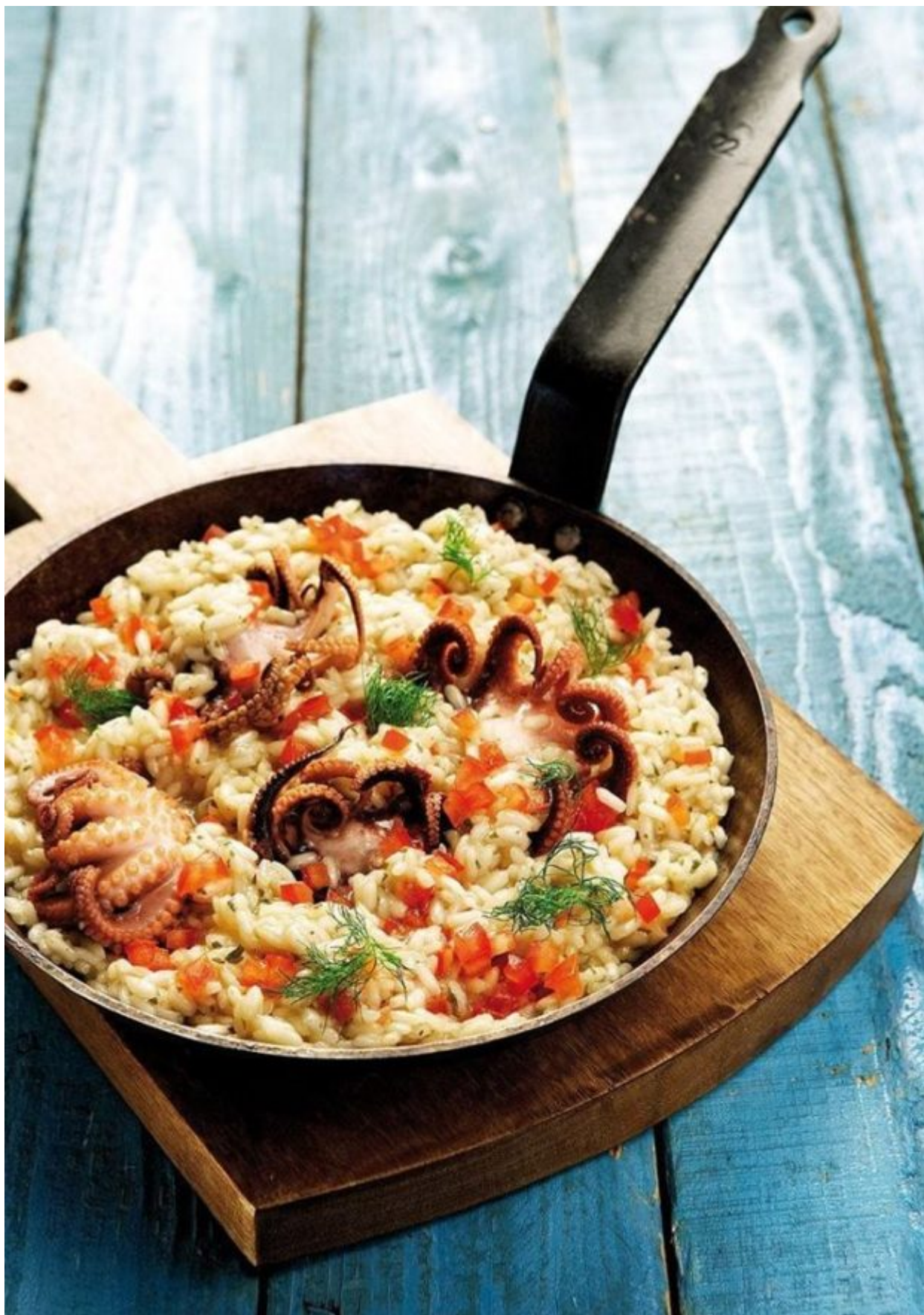


16 Μαρτίου 2020

Χταπόδι πιάφι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά:

- 1 κ. χταποδάκια (φρέσκα)
- 1 ποτ. κρ. κρασί
- 2 κρεμμύδια ξερά
- 2 κρεμμυδάκια χλωρά
- 4 ντομάτες τριμμένες
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 π.κρ. σπορέλαιο
- πιπέρι, λίγο αλάτι
- 2 φλ. ρύζι

Εκτέλεση:

Στην κατσαρόλα μας, ρίχνουμε το σπορέλαιο, ανάβουμε τη φωτιά και ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια. Τα σοτάρουμε για λίγα λεπτά.

Προσθέτουμε τα χταποδάκια, καλά πλυμένα. Ανακατεύουμε ελαφρά, σιγοβράζουμε σε ξησκέπαστη κατσαρόλα για 5 λεπτά και ρίχνουμε το κρασί.

Όταν εξατμιστεί το αλκοόλ, προσθέτουμε τις ντομάτες, και τον πελτέ, διαλυμένο σε ένα ποτήρι νερό. Αλατοπιπερώνουμε το φαγητό, προσθέτουμε λίγο νεράκι ακόμα και το σκεπάζουμε για να βράσει.

Σε άλλη κατσαρόλα, βράζουμε το ρύζι, με πολύ λίγο αλάτι. Το στραγγίζουμε και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τα χταποδάκια.

Ανακατεύουμε ελαφρά το πιλάφι με τα χταποδάκια και σερβίρουμε το φαγητό μας ζεστό.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)