8 Αυγούστου 2019

Χταπόδι ψητό στο αλουμινόχαρτο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά Συνταγής

1 χταπόδι (περίπου 1 κιλό με 1.200 γραμμ.)

4 κ.σ. ελαιόλαδο

2 κ.σ. βαλσαμικό ξίδι

1 δαφνόφυλλο

1 σκελίδα σκόρδο

1 πρέζα ρίγανη
2 μεγάλα κομμάτια αλουμινόχαρτο

Εκτέλεση
Για να φτιάξουμε το χταπόδι ψητό στο αλουμινόχαρτο, καθαρίζουμε πρώτα το χταπόδι και το βάζουμε ολόκληρο μέσα σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το μπαλσάμικο (ή απλό ξύδι από κρασί), το δαφνόφυλλο, το σκόρδο και τη ρίγανη κι ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά μαζί.

Απλώνουμε σταυρωτά στον πάγκο δύο μεγάλα κομμάτια αλουμινόχαρτο. Τοποθετούμε το χταπόδι στη μέση και το περιχύνουμε με το μείγμα.

Κλείνουμε το αλουμινόχαρτο σε πακέτο – όχι σφιχτό γιατί φουσκώνει με το ψήσιμο. Ψήνουμε το χταπόδι για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά στους 180 βαθμούς C και το σερβίρουμε.

Extra μυστικά για το χταπόδι
-Δεν αλατίζουμε ποτέ το χταπόδι.

-Για να κόψουμε πιο εύκολα το χταπόδι και να μην γλιστράει το αφήνουμε 30 λεπτά στην κατάψυξη.

-Το σιγανό μαγείρεμα μελώνει το χταπόδι.

Πηγή: **briefingnews.gr**