9 Αυγούστου 2023

Χταποδόσουπα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:
1 κιλό μικρά χταπόδια
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
½ φλιτζάνι της σούπας ντοματοπελτέ
Αλάτι, πιπέρι, ξύδι
Ρύζι (προαιρετικά)

Εκτέλεση:
Βράζουμε τα χταπόδια και κρατάμε το ζουμί τους. Αφού βράσουν, τα ψιλοκόβουμε.

Τσιγαρίζουμε στο λάδι το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε λίγο ζουμί από τα χταπόδια και προσθέτουμε τον άνηθο, τον ντοματοπελτέ διαλυμένο σε ελάχιστο νερό, το αλάτι και το πιπέρι. Αφού πάρει μία-δύο βράσεις, προσθέτουμε το υπόλοιπο ζουμί (όσο χρειάζεται) και ρίχνουμε τα ψιλοκομμένα χταπόδια. Αν δούμε ότι η σούπα είναι πολύ αραιή, ρίχνουμε λίγο ρύζι. Όταν βράσει καλά και πριν κατεβάσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε μέσα όσο ξύδι θέλουμε.

Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.

(περισσότερα...)