

25 Νοεμβρίου 2021

Χταπόδι Κρασάτο (Μοναχού Επιφανίου)

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



Υλικά (για 4-5 μερίδες):

1 χταπόδι (1,5 έως 2 κιλά)

4-5 κρεμμύδια ξερά

5-6 σκελίδες σκόρδο

Μισό κιλό κόκκινο κρασί

4-5 φύλλα δάφνης

Μαύρο πιπέρι σε σπόρους

200 γρ. ελαιόλαδο

1,5 κουταλιά της σούπας πελτές

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε, πλένουμε και βράζουμε το χταπόδι σε σιγανή φωτιά με ελάχιστο νερό και το ανακατεύουμε συχνά. Αφού βράσει, κόβουμε το κάθε πλοκάμι του σε δύο ή τρία κομμάτια. Καθαρίζουμε τα σκόρδα και τα κρεμμύδια και τα πλένουμε. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε καλά σε σιγανή φωτιά με το λάδι, ώσπου να ροδίσουν αρκετά. Κατόπιν προσθέτουμε τα σκόρδα ολόκληρα, το κομμένο χταπόδι, το κρασί, τα δαφνόφυλλα και το πιπέρι. Προσθέτουμε τον πελτέ διαλυμένο σε λίγο νερό. Επιπλέον, ρίχνουμε στον ταβά το μισό ζωμό, στον οποίο έβρασε το χταπόδι. Σιγοβράζουμε το χταπόδι σκεπασμένο μία ώρα περίπου και θα έχουμε ένα νόστιμο φαγητό.

Πηγή: monastiriaka.gr