8 Μαρτίου 2020

Αγιορείτικο χταπόδι στιφάδο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε το κρεμμύδι και το κρατάμε ολόκληρο. Στη συνέχεια καθαρίζουμε και τα μικρά κρεμμυδάκια. Βάζουμε το χταπόδι στη φωτιά με το κρασί, το ξίδι και το μεγάλο κρεμμύδι. Το αφήνουμε να βράσει μέχρι να βγάλει το νερό του. Μόλις βράσει, το κόβουμε σε κομμάτια και αφαιρούμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τον ντοματοχυμό (ή τις ντομάτες), το λάδι, το σκόρδο, τα μπαχαρικά, 2 φλιτζάνια νερό και τα κρεμμυδάκια. Αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει μέχρι να δέσει η σάλτσα του.

ΥΛΙΚΑ :

1 χταπόδι
1 κιλό κρεμμυδάκια μικρά
2 σκελίδες σκόρδο
2 κουταλιές ξίδι
1/2 ποτήρι λευκό κρασί
5 φύλλα δάφνης
1 κιλό φρέσκες ντομάτες
μπαχάρι

Πηγή: monastiriaka.gr