15 Σεπτεμβρίου 2020

Αγιορείτικο χταπόδι στιφάδο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:
1 χταπόδι
1 κιλό κρεμμυδάκια μικρά
2 σκελίδες σκόρδο
2 κουταλιές ξύδι
1/2 ποτήρι λευκό κρασί
5 φύλλα δάφνης
1 κιλό φρέσκες ντομάτες

Μπαχάρι

Εκτέλεση:
Καθαρίζουμε το κρεμμύδι και το κρατάμε ολόκληρο. Στη συνέχεια καθαρίζουμε και τα μικρά κρεμμυδάκια. Βάζουμε το χταπόδι στη φωτιά με το κρασί, το ξύδι 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 το ντοματοχυμό (ή τις ντομάτες), το λάδι, το σκόρδο, τα μπαχαρικά, δύο φλιτζάνια νερό και τα κρεμμυδάκια. Αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει μέχρι να δέσει η σάλτσα του.

Πηγή: monastiriaka.gr