



Ένα

πιάτο που «τραβιέται» ακόμη...

Υλικά συνταγής

- 1 κιλό χταπόδι
- 2 φλιτζάνια ψωμί μπαγιάτικο
- 1 κουταλιά της σούπας ούζο
- 2 κουταλιές της σούπας ξύδι
- 2 κρεμμυδάκια
- 1 κουταλιά της σούπας ρίγανη
- 1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό
- 1 κουταλάκι του γλυκού δυόσμο
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- Αλεύρι για τηγάνισμα
- Ελαιόλαδο για τηγάνισμα
- 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Τρόπος παρασκευής - Εκτέλεση συνταγής

1. Το χταπόδι να είναι κατεψυγμένο(αν είναι φρέσκο τότε καθαρίζετε το χταπόδι, αφαιρώντας το στόμα, τα μάτια, την άμμο και το μελάνι που είναι συγκεντρωμένα

μέσα στην κουκούλα του και το τοποθετείτε στην κατάψυξη για 3 - 4 μέρες, για να «μαλακώσει»).

2. Βγάζετε το χταπόδι από την κατάψυξη και πριν ξεπαγώσει καλά, το περνάτε από τον τρίφτη σας ή μπλέντερ, να γίνει σαν κιμάς!

3. Τοποθετείτε το ψιλοκομμένο χταπόδι σ' ένα ψιλό τρυπητό πάνω σε ένα μπολ και το αφήνετε να στραγγίσει όλα τα υγρά του.

4. Σε ένα βαθύ μπολ μουσκεύετε το ψωμί με το ούζο και το ξίδι, το στύβετε καλά, ώστε να είναι εντελώς στεγνό και το προσθέτετε στο μείγμα του χταποδιού μαζί με το κρεμμύδι, την ρίγανη, το αλάτι και το πιπέρι, τον μαϊντανό, τον δυόσμο και το ζυμώνουμε ομοιόμορφα, αν το μείγμα σας είναι αραιό προσθέτεται λίγο αλεύρι.

5. Πλάθετε τους χταποδοκεφτέδες, τους αλευρώνετε και τους τηγανίζετε σε άφθονο καυτό ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και στο τέλος, τοποθετείτε τους χταποδοκεφτέδες σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας, για να στραγγίσουν το λάδι τους.

Σερβίρονται ζεστοί, μαζί με ούζο!

Πηγή: newsbeast.gr