

18 Νοεμβρίου 2016

Ψητό χταπόδι με ρεβύθια

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



Προετοιμασία: 30 λεπτά

Μαγείρεμα: 45 λεπτά

Υλικά

Χταπόδι 2 πλοκάμια

Ρεβύθια 1/2 πακέτο

Κρεμμύδια φρέσκα 3 ψιλοκομμένα

Μαϊντανός 1 μπολάκι ψιλοκομμένο

Ελαιόλαδο 1 φλιτζάνι του καφέ

Λεμόνι 2 - 3 κουταλιές σούπας από τον χυμό του ή ξύδι

Αλάτι - πιπέρι κατά βούληση

Ρίγανη λίγο

Οδηγίες

Μουσκεύουμε από το προηγούμενο βράδυ τα ρεβύθια μας και το πρωί τα βράζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό μέχρι να μαλακώσουν (στην χύτρα θέλουν μόνο 25 λεπτά). Τα στραγγίζουμε και παράλληλα ψήνουμε το χταποδάκι μας στην σχάρα σε χαμηλή φωτιά για 30 λεπτά περίπου μέχρι να μαλακώσει (αν θέλουμε μπορούμε να το βράσουμε πρώτα σε μια κατσαρόλα με νερό, με ένα φύλλο δάφνης, με ένα μικρό κρεμμύδι και ξύδι μέχρι να μαλακώσει ή στην χύτρα για 5 λεπτά και στην συνέχεια να το ψήσουμε στο γκριλ για να κερδίσουμε χρόνο). Σε μια πιατέλα βάζουμε τα ρεβύθια μας , τα αλατοπιπερώνουμε,προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια,τον μαϊντανό,λίγο ρίγανη και τέλος από πάνω το ψητό χταποδάκι μας, αλατισμένο. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το ελαιόλαδο με το λεμόνι ή ξύδι (ότι προτιμάμε) και περιχύνουμε το χταποδάκι μας.

Πηγή: chefoulis.gr