

20 Νοεμβρίου 2016

Χταπόδι γιουβέτσι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Προετοιμασία: 15-20 λεπτά Μαγείρεμα: 70 λεπτά

Υλικά

- Χταπόδι φρέσκο 1.500 γρ ή κατεψυγμένο
- Κριθαράκι χοντρό 500 γρ
- Κρεμμύδι ξερό 1 τεμ μεγάλο
- Σκόρδο 3 σκελίδες
- Κρασί λευκό 220 ml
- Ντοματοπολτό 3 κουταλιές της σούπας
- Ελαιόλαδο 1/2 ποτήρι του νερού
- Κόκκινο πιπέρι - πάπρικα γλυκιά 1 1/2 κουτάλι της σούπας
- Αλάτι- πιπέρι
- Φύλλα δάφνης 2-3 φύλλα

Οδηγίες

Καθαρίζουμε το χταπόδι και το πλένουμε καλά. Το τοποθετούμε σε κατσαρόλα χωρίς νερό κι αφήνουμε να βράσει για περίπου 20-30 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει σε σουρωτήρι και κρατάμε το ζουμί του. Σε μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει και σοτάρουμε για λίγο την πάπρικα ή το κόκκινο πιπέρι μαζί με τον ντοματοπολτό για να βγάλουν τα αρώματα τους. Κόβουμε το κρεμμύδι σε μισές ροδέλες, ψιλοκόβουμε το σκόρδο και τα σοτάρουμε κι αυτά προσθέτοντας και τα δαφνόφυλλα. Αφαιρούμε την σακούλα από το χταπόδι,την κόβουμε στη μέση,χωρίζουμε τα πλοκάμια ανά τέσσερα και τα σοτάρουμε στην κατσαρόλα με τα υπόλοιπα υλικά. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε να εξατμισθεί και προσθέτουμε για νοστιμιά λίγο από το ζουμί που κρατήσαμε. Καλύπτουμε με ζεστό νερό κι αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά, σκεπασμένο με το καπάκι για περίπου 20-30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το χταπόδι. Βγάζουμε το χταπόδι με τρυπητή από την κατσαρόλα και στο ζουμί του ρίχνουμε το κριθαράκι για να βράσει ελάχιστα. Αλατοπιπερώνουμε και το αδειάζουμε σε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετούμε από πάνω του το χταπόδι, προσθέτουμε χλιαρό νερό όσο χρειάζεται και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170-180 βαθμούς για περίπου 10-15 λεπτά. Είναι έτοιμο να το απολαύσουμε ζεστό.

Πηγή: chefoulis.gr