

20 Απριλίου 2019

Ψητές πατάτες γεμιστές με χταπόδι κρασάτο

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





Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης-Food Styling: Αντωνία Κατή

Μια παραλλαγή από τοπικό πιάτο της Μυτιλήνης.

Μερίδες:6 Χρόνος προετοιμασίας:20' Χρόνος μαγειρέματος:1:10' Έτοιμο σε:1:30'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Γεωργία Κοφινά

Υλικά

- 12 πατάτες μέτριες καλά πλυμένες
- 1 κιλό χταπόδι, καθαρισμένο και κομμένο σε μικρά κομμάτια
- ½ φλιτζάνι κρασί κόκκινο ξηρό
- 1 κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι ντομάτες αποφλοιωμένες και ψιλοκομμένες

- ½ φλιτζάνι λάδι
- 1 φύλλο δάφνης
- 5-6 κόκκους πιπέρι
- αλάτι (για τις πατάτες)
- 2 κουτ. σούπας κάππαρη ξαρμυρισμένη (για το γαρνίρισμα)

Διαδικασία

Βράζετε τις πατάτες ολόκληρες με τη φλούδα τους σε άφθονο νερό για 10-15 λεπτά για να μαλακώσουν και τις στραγγίζετε.

Κόβετε κατά μήκος ένα «καπάκι» από κάθε πατάτα και το φυλάτε. Αδειάζετε τις πατάτες αφήνοντας 1,5 εκ. πάχος από ψίχα και τις αλατίζετε ελαφρά. Τις αφήνετε στην άκρη.

Βάζετε το χταπόδι, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε κατσαρόλα και αφήνετε να βράσει με το ζωμό τους χωρίς να προσθέσετε νερό. Όταν πει το νερό του, προσθέτετε το λάδι, σοτάρετε για 5 λεπτά και σβήνετε με το κρασί.

Ρίχνετε την ντομάτα, τη δάφνη και τους κόκκους πιπεριού. Σιγοβράζετε το χταπόδι για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσει και να μείνει με τη σάλτσα του.

Γεμίζετε τις πατάτες με το χταπόδι, χωρίς να εξέχει από το χείλος τους, και τις σκεπάζετε με τα «καπάκια». Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30-40 λεπτά, μέχρι να ψηθούν οι πατάτες. Αφαιρείτε τα καπάκια και σερβίρετε τις πατάτες σκορπίζοντας από πάνω λίγη κάππαρη.

Πηγή: olivemagazine.gr