

14 Ιανουαρίου 2020

Χταπόδι στον φούρνο με πατάτες

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





Αν και φουρνιστό το χταπόδι, το μαγείρεμα ξεκινά από την κατσαρόλα, για να βγάλει σε εύλογο διάστημα τα υγρά του.

Υλικά

1 μεγάλο χταπόδι (ή 2 μικρότερα), περίπου 1.800 - 2.000 γρ., φρέσκο ή κατεψυγμένο, καθαρισμένο

2 δαφνόφυλλα

3 σκελίδες σκόρδου, χοντροκομμένες (ή όσο σκόρδο μάς αρέσει)

1.500 γρ. πατάτες, κατά προτίμηση βιολογικές, καθαρισμένες και κομμένες σε μέτρια κομμάτια, κυδωνάτες

100 ml ελαιόλαδο

τα φύλλα από 1 ματσάκι φρέσκο δυόσμο (ή μάραθο), ψιλοκομμένα, ή 2 κουτ.

σούπας δυόσμος ξερός, κοπανισμένος σε λεπτή σκόνη

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το χταπόδι με τις δάφνες και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, σκεπάζουμε και μαγειρεύουμε σε δυνατή φωτιά για περίπου 10 λεπτά, χωρίς να προσθέσουμε καθόλου υγρά - το χταπόδι θα αρχίσει να βγάζει τα δικά του. Μετριάζουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για περίπου άλλα 20 λεπτά, μέχρι το χταπόδι να βγάλει όλα τα υγρά του.

Σβήνουμε τη φωτιά, βγάζουμε το χταπόδι με μια πιρούνα σε ένα ξύλο κοπής και το κόβουμε σε μέτρια κομμάτια, τα οποία ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα. Τα αφήνουμε στην άκρη.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Σε ένα ταψί διαμέτρου περίπου 32 - 36 εκ. βάζουμε τις πατάτες, τις σκελίδες σκόρδου, αλάτι (με μέτρο, γιατί τα υγρά του χταποδιού είναι αλμυρά) και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Περιχύνουμε με τη μισή ποσότητα από το μετρημένο ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά. Τακτοποιούμε τα κομμάτια του χταποδιού ανάμεσα στις πατάτες και προσθέτουμε όλα τα υγρά που έβγαλε κατά το μαγείρεμά του (και τις δάφνες). Σκεπάζουμε το φαγητό με λαδόκολλα και μετά με αλουμινόχαρτο, για να είμαστε σίγουροι ότι δεν θα διαφεύγει ο ατμός, και ψήνουμε για περίπου 20 - 25 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε λίγο το ταψί, ελέγχουμε τα υγρά του φαγητού και, αν έχουν σωθεί, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό. Ξανασκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα περίπου 20 - 25 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε το ταψί και ψήνουμε για περίπου 10 - 20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει καλά το χταπόδι, να «πιουν» οι πατάτες τα υγρά του και να γίνουν. Αν στο τέλος του ψησίματος το φαγητό έχει παραπάνω ζουμί, το βγάζουμε και το διατηρούμε σε ένα μπολ στο ψυγείο, για να φτιάξουμε κάποια άλλη στιγμή ένα πεντανόστιμο πιλάφι ή λαχανικά (π.χ. πατάτες) γιαχνί.

Σβήνουμε τη φωτιά, αλλά αφήνουμε το φαγητό μέσα στο φούρνο, με μισάνοιχτη την πόρτα, να «ξεκουραστεί» για 10 - 15 λεπτά. Ανακατεύουμε το δυόσμο με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και περιχύνουμε με αυτό το χταπόδι και τις πατάτες. Δοκιμάζουμε το αλάτι και σερβίρουμε, συνοδεία πράσινης σαλάτας, με ελιές και φέτες πορτοκαλιού.

Πηγή: gastronomos.gr