

20 Νοεμβρίου 2018

Μακαρονάδα νηστίσιμη με «κιμά» χταποδιού

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





Το χταπόδι με το κοφτό μακαρονάκι είναι από τα καλύτερα νηστίσιμα πιάτα, κατά τη γνώμη μου. Προτιμώ όμως γι' αυτή τη συνταγή μεγαλούτσικα ή έστω μέτρια χταπόδια. Τι γίνεται όμως, όταν τα χταποδάκια είναι πολύ μικρά; Πολύ μικρά, σημαίνει βέβαια και πολύ οικονομικά οπότε έχουν κι αυτά τα πλεονεκτήματά τους... Αρκεί να τα μαγειρέψουμε κατάλληλα και να μη χαθούν ανάμεσα σε άλλα υλικά. Τελικά η επιλογή μου αυτή τη φορά, να τα ψιλοκόψω και να τα εμφανίσω σαν κιμά σε μια νόστιμη νηστίσιμη σάλτσα, ήταν πολύ επιτυχημένη και λέω να την καθιερώσω, όταν τα χταποδάκια μου είναι μικρά.

Οι μη νηστεύοντες προσθέτουν και μπόλικο τυρί...

Υλικά:

800-1000 γραμμάρια χταποδάκια (ή μοσχάκια) μικρά

½ κούπα κρασί

1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι

½ - ¾ κούπας ελαιόλαδο

3- 4 σκελίδες σκόρδο

3- 4 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό

2- 3 ντομάτες (να έχουμε 400-500 γραμμάρια πολτό) ή ένα κουτάκι κονκασέ αλάτι

πιπέρι

1 πακέτο μακαρόνια (κατά προτίμηση λεπτά)

Επί το έργον:

Καθαρίζουμε και πλένουμε πολύ καλά τα χταποδάκια, όπως περιγράφω στη συνταγή «χταπόδι με κριθαράκι». Τα βάζουμε με το νερό που θα συγκρατήσουν σε κατσαρόλα. Βάζουμε την κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας και, μόλις αρχίζουν να τσιτσιρίζουν, χαμηλώνουμε λίγο τη θερμοκρασία. Αυτά θα κατεβάσουν και άλλα υγρά.

Τα αφήνουμε να σιγοβράζουν και, όταν στεγνώσουν, τα «σβήνουμε» με το κρασί. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να μαλακώσουν εντελώς και να απορροφήσουν τα υγρά τους. Αν είναι πολύ μικρά δεν θα πάρει αυτή η φάση πολύ ώρα. Αν είναι λίγο μεγαλύτερα, μπορεί να χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο νερό ή κρασί.



Παράλληλα, σε μια άλλη κατσαρόλα, σωτάρουμε ελαφρά το κρεμμύδι και το σκόρδο με το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τη ντομάτα. Αφήνουμε να βράσει η σάλτσα μας

σε μέτρια θερμοκρασία. Βάζουμε και τον μαϊντανό. Αν η ντομάτα μας είναι κονσέρβας, χρειάζεται λιγότερο χρόνο. Όταν είναι έτοιμα τα χταποδάκια, τα βγάζουμε από την κατσαρόλα και τα κόβουμε σε πολύ μικρά κομματάκια, σαν χοντροκομμένο κιμά. Τα προσθέτουμε στη κατσαρόλα με τη ντομάτα.



Αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για κανένα δεκάλεπτο. Βράζουμε λεπτά μακαρόνια, σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου, και τα σεργίρουμε με αρκετή ποσότητα από τη σάλτσα του νηστίσιμου κιμά μας.

Παρατηρήσεις:

Η σάλτσα ταιριάζει περίφημα και με τηγανητές πατάτες ή πιλάφι. Ακόμη μπορούμε να την «παντρέψουμε» με φάβα.

Οι μη νηστεύοντες μπορούν να προσθέσουν χοντροτριμμένο τυρί. Ταιριάξαμε τη σάλτσα με τριμμένο τυροζούλι, αλλά και μια σκληρή φέτα θα της πήγαινε πολύ.

Όπως φαίνεται στη φωτογραφία, χρησιμοποίησα κατεψυγμένη ντομάτα. Κάθε σακουλάκι μου είναι 400 ή 500 γραμμάρια, οπότε ξέρω πόση χρησιμοποιώ κάθε

φορά.

Υποθέτω ότι πολύ ωραίος θα είναι ο κιμάς από ανακατεμένα θαλασσινά (χταπόδι, καλαμάρια, γαρίδες κλπ) και σκοπεύω να τον δοκιμάσω κάποια στιγμή.

*Για επιπλέον φωτογραφίες από τα στάδια της ετοιμασίας δείτε το blog της [Βαγγελιώς Κασσαπάκη, Γαστρονομικός περίπλους](#).

Πηγή: bostanistas.gr