

30 Αυγούστου 2018

Χταπόδι μαγειρευτό με μανιτάρια και πιπεριές

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





Υλικά

1 χταπόδι περίπου

1 κιλό, καθαρισμένο και κομμένο σε μέτρια κομμάτια (περίπου 3 - 4 εκ.)

1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, σε φιλά καρέ

2 πιπεριές Φλωρίνης από βαζάκι, ξεπλυμένες, καλά στραγγισμένες, σε μέτρια καρέ

300 γρ.μανιτάρια λευκά, καλά σκουπισμένα με νοτισμένη πετσέτα, κομμένα στα 2 ή στα 4, ανάλογα με το μέγεθός τους

1 σκελίδα σκόρδου, ψιλοκομμένη

2 καρότα, σε λεπτές ροδέλες

1/2 μάτσο μαϊντανός, χοντροκομμένος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια)

1 κουτ. γλυκού φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο, ή 1/2 κουτ. γλυκού τζίντζερ σε σκόνη

200 γρ. ολόκληρα ντοματάκια κονσέρβας, πολτοποιημένα στο μούλι

1/2 κουτ. γλυκού γλυκιά ή καυτερή πάπρικα σε σκόνη

60 ml ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε το χταπόδι μαζί με τα καρότα και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά, με σκεπασμένη την κατσαρόλα, για περίπου 45 λεπτά - 1 ώρα, μέχρι να μαλακώσει το χταπόδι. Δεν θα χρειαστούν άλλα υγρά, διότι το χταπόδι θα βγάλει τα δικά του. παρ' όλα αυτά ελέγχουμε και, αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο

ζεστό νερό. Παράλληλα, σε μια μέτρια κατσαρόλα σοτάρουμε στο ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα μανιτάρια για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς. Προσθέτουμε το τζίντζερ, την ντομάτα, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την πάπρικα, ανακατεύουμε για 1 - 2 λεπτά και ρίχνουμε τη σάλτσα στην κατσαρόλα με το χταπόδι. Μαγειρεύουμε για άλλα 20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει εντελώς το χταπόδι και να πήξει η σάλτσα. Τα τελευταία 5 λεπτά προσθέτουμε την πιπεριά Φλωρίνης. Αποσύρουμε, σκορπίζουμε το μαϊντανό και σερβίρουμε.

Σερβίρουμε το φαγητό με ένα λευκό πιλάφι ή, αν θέλουμε, με φάβα από ξερά μπιζέλια που φτιάχνουμε ως εξής:

Βράζουμε 300 γρ. ξερά μπιζέλια σε 1 λίτρο νερό με 1 δαφνόφυλλο και 1 ολόκληρο ξερό κρεμμύδι για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να πιουν τα υγρά και να μαλακώσουν - σχεδόν να λιώσουν- τα μπιζέλια (ξαφρίζουμε τα πρώτα 10 λεπτά). Λιώνουμε τη φάβα (χωρίς το κρεμμύδι) με το ραβδομπλέντερ ή στο μπλέντερ, προσθέτοντας 100 ml λάδι, χυμό από 1/2 λεμόνι και αλατοπίπερο.

Πηγή: gastronomos.gr