

Πικάντικο χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Συστατικά

250 γρ. κοφτό μακαρονάκι

1 κρεμμύδι ξερό

1 σκ. σκόρδο

1 κ.σ. ελαιόλαδο
20 γρ. ούζο
340 γρ. χταπόδι κονσέρβα
θυμάρι φρέσκο, 4-5 κλωνάρια μόνο τα φύλλα
αλάτι
πιπέρι
ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό βράζουμε τα ζυμαρικά 2-3 λεπτά λιγότερο από ότι αναφέρει η συσκευασία. Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη προσθέτοντας λίγο ελαιόλαδο.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και όταν κάψει προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και το κρεμμύδι. Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας μέχρι να μαλακώσει.

Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε πολύ λίγο ακόμα, για μισό λεπτό περίπου.

Σβήνουμε με το ούζο και το αφήνουμε 1-2 λεπτά μέχρι το αλκοόλ να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε τις 2 κονσέρβες χταπόδι και τα ζυμαρικά.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι δεν θέλει όμως πολύ γιατί η σάλτσα από το χταπόδι είναι ήδη πικάντικη. Ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν μέχρι η σάλτσα να δέσει 1-2 λεπτά.

Προσθέτουμε το θυμάρι και σερβίρουμε με έξτρα ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com