

7 Απριλίου 2019

## Πατάτες γιαχνί με καλαμαράκια

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



### Συστατικά

1 κιλό πατάτες

χυμός και ξύσμα από 1/2 λεμόνι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 σκ. σκόρδου  
30 γρ. λευκό κρασί  
340 γρ. καλαμαράκι σε πικάντικη σάλτσα (2 κονσέρβες)  
3 κρεμμυδάκια φρέσκα  
αλάτι  
πιπέρι  
μαϊντανός, για το σερβίρισμα

### **Μέθοδος Εκτέλεσης**

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε κύβους 2 εκ.

Τις βράζουμε με το αλάτι, το πιπέρι και το χυμό από ½ λεμόνι μέχρι να μαλακώσουν (12-15 λεπτά). Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.

Τοποθετούμε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, τις πατάτες και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρώμα.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο κομμένο σε λεπτές φέτες και μαγειρεύουμε για 1-2 λεπτά ακόμα.

Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε 1-2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε το καλαμαράκι, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το αλάτι, το πιπέρι ( δεν θέλει πολύ πιπέρι γιατί η σάλτσα από τη κονσέρβα είναι ήδη πικάντικη).

Ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα για 1-2 λεπτά.

Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό, ξύσμα λεμονιού και ελαιόλαδο.

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)