

12 Δεκεμβρίου 2019

Χταπόδι με πουρέ μελιτζάνας

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



Για να πετύχει ο πουρές, αφήνουμε τις μελιτζάνες να βγάλουν τα νερά τους για τουλάχιστον 2 ώρες.



Προετοιμασία 25, Αναμονή 2 ώρες, Ψήσιμο 1 ώρα
Υλικά (για 6 - 8 μερίδες)

1 χταπόδι βάρους περίπου 2 κιλών, κομμένο
σε κομμάτια 4 - 5 εκ.

2 σκελίδες σκόρδο

1/2 λίτρο λευκό ξηρό κρασί

1/2 λίτρο κόκκινο μπρούσκο κρασί

1 ρίζα φινόκιο, στη μέση

3 πιπεριές Φλωρίνης, στη μέση χωρίς σπόρια

8 - 10 μπαχάρια

2 φύλλα δάφνης

1 αστεροειδή γλυκάνισο

1 μέτρια ντομάτα, χοντροκομμένη

Για τον πουρέ

8 μεγάλες μελιτζάνες φλάσκες

2 σκελίδες σκόρδο

1 - 2 κουτ. σούπας μηλόξιδο

1/2 ποτηράκι του κρασιού αγνό παρθένο ελαιόλαδο

1/2 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο τριμμένο

αλάτι, λευκό πιπέρι

Διαδικασία

Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το σκόρδο με το χταπόδι, χωρίς λάδι. Όταν πάρουν χρώμα, σβήνουμε με το λευκό κρασί και προσθέτουμε το κόκκινο, το φινόκιο, τις πιπεριές, τα μπαχάρια, τα φύλλα δάφνης, τον αστεροειδή γλυκάνισο και την ντομάτα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 1 ώρα. Λογικά δεν θα χρειαστούμε άλλα υγρά. Αν χρειαστούμε, προσθέτουμε λευκό κρασί. Όταν το χταπόδι βράσει, το βγάζουμε από την κατσαρόλα με τρυπητή κουτάλα και πετάμε τον αστεροειδή γλυκάνισο, τα μπαχάρια και τη δάφνη. Τα λαχανικά μαζί με το ζουμί τα χτυπάμε στο μούλτι και φτιάχνουμε μια ωραία σάλτσα.

Πουρές μελιτζάνας

Ψήνουμε στο γκριλ τις μελιτζάνες μέχρι να μαλακώσουν. Τις αφήνουμε να στραγγίξουν. Τις ξεφλουδίζουμε, τις βάζουμε στο μούλτι, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε μέχρι να γίνουν ένας πυκνός πουρές. Σερβίρουμε με το χταπόδι και ρίχνουμε από πάνω τη σάλτσα.

Πηγή: tovima.gr