

10 Ιουλίου 2023

Κριθαράκι με χταπόδι

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



Υλικά:

1 κιλό χταπόδι

1 πακέτο κριθαράκι

1 μεγάλο κρεμμύδι

3 τομάτες τριμμένες

200 γρ. λάδι

1 φλιτζάνι του καφέ κρασί λευκό

Εκτέλεση:

Βράζουμε το χταπόδι σε κατσαρόλα με ένα φλιτζάνι κρασί λευκό. Δεν προσθέτουμε νερό, γιατί θα βγάλει το χταπόδι. Όταν μαλακώσει το καθαρίζουμε από τις βεντούζες και το κόβουμε σε κομμάτια 2 εκατοστών. Σε τηγάνι βάζουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Μόλις ροδίσει ρίχνουμε την τομάτα και τα κομμάτια χταπόδι. Προσθέτουμε 1 κιλό νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά. Έπειτα τα αδειάζουμε σε ένα πήλινο και ρίχνουμε το κριθαράκι και μια κουταλιά χταποδόζουμο. Ψήνουμε για 15 λεπτά στους 180 βαθμούς. Μόλις τραβήξει τα υγρά του είναι έτοιμο.

Πηγή: monastiriaka.gr