

Φακές με Χταπόδι και Ρύζι

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



Υλικά:

1 χταπόδι (1 κιλό περίπου)

250 γρ. φακές χοντρές

100 γρ. ρύζι καρολίνα

1/2 κούπα ξύδι

2 μέτρια κρεμμύδια σε φέτες

1/2 κούπα ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι

500 γρ. ώριμες ντομάτες χωρίς τη φλούδα και τους σπόρους

1 κόκκινη πιπεριά σε κομματάκια & 1 κίτρινη πιπεριά σε κομματάκια

1 κούπα λάδι

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Σε μία κατσαρόλα βάλτε το χταπόδι και το ξύδι. Ρίξτε μπόλικο νερό να το σκεπάζει και βράστε το για 1 ώρα. Σε μία άλλη κατσαρόλα, βάλτε τις φακές με τα κρεμμύδια. Ρίξτε 3 κούπες νερό και βράστε για 30 λεπτά. Στραγγίξτε το χταπόδι και αφήστε το να κρυώσει. Αφαιρέστε την πέτσα του και κόψτε το σε κομμάτια. Αδειάστε τις φακές, μαζί με το ζουμί που έβρασαν σε πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετήστε επάνω στις φακές τα κομμάτια του χταποδιού. Ρίξτε το ρύζι, το φρέσκο κρεμμυδάκι, τη ντομάτα, τις πιπεριές, αλάτι και πιπέρι. Περιχύστε με το

λάδι και ανακατέψτε απαλά. Ψήστε τους 180 βαθμούς για 40 λεπτά περίπου ή ώσπου να φουσκώσει το ρύζι και το φαγητό να μείνει με το λάδι του.

Πηγή: monastiriaka.gr