

Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, ένα φαγητό που μυρίζει θάλασσα, Ελλάδα και παράδοση. Το απολαμβάνουμε όλο το χρόνο, αλλά ειδικά στην περίοδο νηστείας και Σαρακοστής είναι ότι πρέπει! Μελωμένο χταποδάκι με μακαρόνι κοφτό, δείτε τη συνταγή για να το πετύχετε στην εντέλεια.

Τι θα χρειαστείτε

1 χταπόδι 800 γρ. - 1.200 γρ.

300 γρ. μακαρονάκι κοφτό

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες

250 ml χυμό ντομάτας ή ντομάτες τριμμένες

1 κουταλιά πελτέ ντομάτας

1 φύλλο δάφνης

3-4 κόκκους μπαχάρι

1 πρέζα κίμινο

1 πρέζα τριμμένο γαρίφαλο

Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι

Εκτέλεση συνταγής

Σε αντικολλητικό βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε το χταπόδι σε υψηλή φωτιά με ένα σφηνάκι νερό να βγάλει τους χυμούς του. Το γυρνάμε και από την άλλη μεριά και μόλις σκουρύνει το χρώμα του βάζουμε τη δάφνη. Κλείνουμε με το καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει το χταπόδι. Εάν επιλέξουμε τη χύτρα, ο χρόνος βρασμού είναι πολύ σύντομος, 10 λεπτά είναι αρκετά.

Προσοχή! Δεν αλατίζουμε ποτέ το χταπόδι κατά το μαγείρεμα. Συνήθως το αλάτι που έχει από μόνο του είναι υπέρ-αρκετό. Αλατίζουμε μόνο το ζυμαρικό!

Όταν το χταπόδι είναι έτοιμο αφαιρούμε το δαφνόφυλλο, βγάζουμε το χταπόδι και κρατάμε το ζουμί που έβγαλε. Κόβουμε το χταπόδι σε μπουκιές.

Στην κατσαρόλα που μαγειρέψαμε το χταπόδι προσθέτουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος. Βάζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Τρίβουμε τον πελτέ στον πάτο και βάζουμε και τη ντομάτα. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τα μπαχάρια, το κίμινο και το γαρίφαλο. Προσθέτουμε 2 κούπες νερό και ρίχνουμε το ζυμαρικό. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά. Ελέγχουμε τακτικά ανακατεύοντας να μην κολλήσει. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο-λίγο βραστό νερό.

Όταν το μακαρόνι είναι σχεδόν έτοιμο, προσθέτουμε το ζουμί από το χταπόδι και το χταπόδι σε μπουκιές. Το αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις και σβήνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε το ζυμαρικό να τραβήξει λίγο τη σάλτσα.

Σερβίρουμε το μελωμένο χταποδάκι με το χυλωμένο μακαρονάκι και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!

Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε αντικολλητικό βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε το χταπόδι σε υψηλή φωτιά-με ένα σφηνάκι νερό να βγάλει τους χυμούς του.
- 2 Το γυρνάμε και από την άλλη μεριά και μόλις σκουρύνει το χρώμα του βάζουμε τη δάφνη.-
- 3 Κλείνουμε με το καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει
- 4 Όταν το χταπόδι είναι έτοιμο αφαιρούμε το δαφνόφυλλο, βγάζουμε το χταπόδι και κρατάμε το ζουμί που έβγαλε. Κόβουμε το χταπόδι σε μπουκιές.
- 5 Στην κατσαρόλα που μαγειρέψαμε το χταπόδι προσθέτουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος. Βάζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 6 Τρίβουμε τον πελτέ στον πάτο και βάζουμε και τη ντομάτα.
- 7 Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τα μπαχάρια, το κίμινο-και το γαρίφαλο.
- 8 Προσθέτουμε 2 κούπες νερό και ρίχνουμε το ζυμαρικό. Μόλις πάρει βράσει χαμηλώνουμε τη φωτιά.- Ελέγχουμε τακτικά ανακατεύοντας να μην κολλήσει. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο-λίγο βραστό νερό.

9

Όταν το μακαρόνι είναι σχεδόν έτοιμο, προσθέτουμε το ζουμί από το χταπόδι και το χταπόδι σε μπουκιές. Το αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις και σβήνουμε τη φωτιά.

10

Αφήνουμε το ζυμαρικό να τραβήξει λίγο τη σάλτσα. Σερβίρουμε το μελωμένο χταποδάκι με το χυλωμένο μακαρονάκι και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!