

Χταπόδι λαδορίγανη. Πεντανόστιμο μεζεδάκι που θα φτιάξετε πανεύκολα στο σπίτι. Το μυστικό αυτής της συνταγής είναι ότι το χταπόδι μαγειρεύεται στους χυμούς του. Ένας απίστευτος μεζές που μυρίζει Ελλάδα και θάλασσα! Απολαύστε το με ουζάκι ή κρασάκι.

Τι θα χρειαστείτε

1 χταπόδι 800 γρ. - 1.200 γρ.

1 σφηνάκι ξύδι (25-30 ml)

2 σφηνάκια ελαιόλαδο (50-60ml)

2-3 πρέζες ξερή ρίγανη

Χταπόδι στους χυμούς του με λάδι και ρίγανη

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το χταπόδι, πλυμένο και καθαρισμένο (έχουμε αφαιρέσει το στόμα και το εσωτερικό της κουκούλας), σε αντικολλητική κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι. Μόλις αρχίσει να βγάζει τα υγρά του σκεπάζουμε με το καπάκι. Αν μαγειρεύουμε σε χύτρα, μαγειρεύουμε 8-10 λεπτά και αποσύρουμε την κατσαρόλα από το μάτι. Αν το μαγειρέψουμε σε κανονική κατσαρόλα, πρέπει να το ελέγχουμε να μη σωθούν τα υγρά του και κολλήσει. Μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει.

Για να χυλώσει η σάλτσα ανάβουμε πάλι τη φωτιά και το φέρνουμε μερικές βόλτες μέσα στην κατσαρόλα. Όταν αρχίσει και "γράφει" στον πάτο της κατσαρόλας, τότε προσθέτουμε το ξύδι. Τέλος προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τη ρίγανη. Η σάλτσα μας είναι λεία και πεντανόστιμη!

Προσοχή! ΔΕΝ βάζουμε ποτέ αλάτι στο μαγείρεμα στο χταπόδι!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε το χταπόδι δείτε και τη συνταγή για [Χταπόδι με φάβα](#) και για [Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό](#)

Χταπόδι στους χυμούς του με λάδι και ρίγανη

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το χταπόδι-σε αντικολλητική κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει.
- 2 Για να χυλώσει η σάλτσα ανάβουμε πάλι τη φωτιά και το φέρνουμε μερικές βόλτες μέσα στην κατσαρόλα, μέχρι να δέσει.
- 3 Προσθέτουμε το ξύδι.
- 4 Τέλος προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τη ρίγανη.