



Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι

Τα θαλασσινά την περίοδο αυτή έχουν εξέχουσα σημασία στη διατροφή πολλών ανθρώπων. Για το λόγο αυτό σας παρουσιάζουμε μία πολύ νόστιμη συνταγή που αξίζει να την δοκιμάσετε.

Υλικά

- 1 χταπόδι φρέσκο περίπου 1.000-1.200 γραμμ.
- 2 ξερά κρεμμύδια
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- 1/2 κούπα λευκό ξηρό κρασί
- 1 πρέζα κανέλα
- 1 πρέζα μπαχάρι
- 1 πρέζα γαρίφαλο
- 1 κούπα τριμμένες ντομάτες
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 500 γραμμ. κοφτό μακαρονάκι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- αλάτι
- μαϊντανό ψιλοκομμένο για το γαρνίρισμα (προαιρετικά)



Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το χταπόδι. Πλένουμε καλά το χταπόδι και το κόβουμε σε μπουκιές.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και αφήνουμε το κρεμμύδι να μαραθεί ελαφρά, χωρίς να πάρει χρώμα, για λίγα λεπτά. Τότε προσθέτουμε το χταπόδι και το σοτάρουμε για λίγα λεπτά ώσπου να αλλάξει χρώμα και να κοκκινίσει ελαφρά. Πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε να βγάλουν το άρωμά τους. Προσθέτουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε στην κατσαρόλα, να ψηθεί και να μοσχομυρίσει η ντομάτα. Σβήνουμε τα υλικά με το κρασί. Αφού εξατμιστεί το



αλκοόλ για λίγα λεπτά, προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, καθώς και αρκετό νερό, που να σκεπάζει τα υλικά μας. Αφήνουμε το φαγητό σκεπασμένο να σιγοβράσει μέχρι να μαλακώσει καλά το χταπόδι. Τότε προσθέτουμε το κοφτό μακαρονάκι και αν χρειάζεται λίγο επιπλέον νερό.

Σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 10'-12', ανακατεύοντας τακτικά μέχρι να βράσει το ζυμαρικό και να μείνει το φαγητό με λίγο ζουμάκι. Δεν πρέπει να είναι τελείως στεγνό. Αλατοπιπερώνουμε προς το τέλος του βρασμού. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε μία πρέζα ζάχαρη για να ισορροπήσουν οι γεύσεις.