

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ

200γρ.χταποδακι
κρεμμύδι
μαϊντανό, σκόρδο,
αλατοπίπερο
1 κ.σ. λάδι
1 φύλλο δάφνης
1 πατάτα (100γρ.)
δεντρολίβανο

Εκτέλεση

Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο και τα αχνίζετε με λίγο νεράκι. Ρίχνετε το χταπόδι, ένα φύλλο δάφνης λίγο νερό και λάδι. Τα αφήνετε για 1 ώρα σε χαμηλή φωτιά.

Βράζετε την πατάτα με δεντρολίβανο. Την κοκκινίζετε με το λάδι και 5 λεπτά πριν γίνει το χταπόδι την προσθέτετε.

1 μερίδα