

# Χταπόδι Κρασάτο με Μέλι

Μία εκπληκτική συνταγή που μου έδειξε η Λουλουδιά Αλεξιάδου που μαγειρεύει στο ξενοδοχείο «Λιοτόπι» και το εστιατόριο «Ακρογιάλι» στην Ολυμπιάδα Χαλκιδικής. Λίγο έξω από την Ολυμπιάδα βρίσκονται τα αρχαία Στάγαιρα, η γεννέτηρα του Αριστοτέλη, ενώ λίγο παραπέρα ξεκινάει το Άγιο Όρος. Η συνταγή είναι ένας συνδυασμός Μοναστηριακής και Αρχαιοελληνικής Κουζίνας. Συνδυάζει τα τοπικά προϊόντα της Χαλκιδικής με έναν προτότυπο τρόπο που αξίζει να δοκιμάσετε!



## **ΥΛΙΚΑ**

1 χταπόδι (1 ½ -2 κιλών)

3-4 καρότα

2 ντομάτες ψιλοκομμένες

½ φλ. λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες

2 σκ. σκόρδο

Διάφορες πολύχρωμες πιπεριές

1 φλ. ελαιόλαδο

½ ποτ. κονιάκ

½ ποτ. γλυκό κρασί

½ φλ. ξύδι μπαλσάμικο

1 φύλλο δάφνης

5-6 κόκκους μπαχάρι

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Σε βραστό νερό ζεματίζουμε το χταπόδι και το κόβουμε σε κομμάτια. Ψιλοκόβουμε ή χοντροκόβουμε, κατά προτίμηση, τα σκόρδα και τα κρεμμύδια. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και

σοτάρουμε τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Προσθέτουμε το χταπόδι, το τσιγαρίζουμε και μετά προσθέτουμε το πιπέρι και το μπαχάρι. Τα ρίχνουμε από την αρχή γιατί βοηθούν το χταπόδι να μαλακώσει. Σβήνουμε με το κονιάκ. Αφού εξατμιστεί ακολουθεί το κρασί και στην συνέχεια το ξύδι. Αφού το αφήνουμε να βράσει μία ώρα προσθέτουμε την ντομάτα, την ζάχαρη, τα καρότα, τα φύλλα δάφνης και τις λιαστές ντομάτες. Τα αφήνουμε να βράσουν για άλλα 30 λεπτά. Στο τέλος ρίχνουμε το μέλι και τις πιπεριές κομμένες σε φέτες. Σβήνουμε την φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί λίγο, πριν σερβίρουμε.

---