



Σαγανάκι Θαλασσινών με νιόκι πατάτας

Χταπόδι και γαρίδα κοιλάδας με σάλτσα σαγανάκι, πικάντικη φέτα και χειροποίητα νιόκι πατάτας

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για 4 άτομα
Νιόκι Πατάτας
(δείτε Τεχνικές)

Για το χταπόδι

½ χταπόδι (περίπου 1
κιλό)
1 καρότο
1 φινόκιο
1 σκελίδα σκόρδο
1 κρεμμύδι
½ σέλερι
10 κόκκους μαύρο
πιπέρι
400g ψιλοκομμένη
ντομάτα
200g κόκκινο κρασί

Εκτέλεση

Νιόκι πατάτας

(συνταγή στις Τεχνικές)

Χταπόδι

- Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε φέτες το μισό καρότο.
- Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε φέτες το μισό φινόκιο.
- Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε φέτες το μισό κρεμμύδι.
- Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε φέτες το μισό σέλερι.
- Καθαρίζουμε και σπάμε 1 σκελίδα σκόρδο.
- Τοποθετούμε σε ένα ταψί το χταπόδι, προσθέτουμε τα λαχανικά, το κόκκινο κρασί, τη δάφνη και τους κόκκους πιπεριού).
- Σκεπάζουμε καλά με αλουμινόχαρτο.
- Τοποθετούμε στο φούρνο για 1 ½ ώρα περίπου στους 180ο μέχρι το χταπόδι να τρυπιέται εύκολα με ένα μαχαίρι και να δείχνει τρυφερό.



Γαρίδες και σάλτσα σαγανάκι

Για τις γαρίδες και τη σάλτσα σαγανάκι

400g ψιλοκομμένη ντομάτα
200g κόκκινο κρασί
200g ζωμό γαρίδας
2 φύλλα δάφνης
1 κλωναράκι σέλερι
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο και λίγο ακόμα για τα νιόκι
1 πορτοκάλι
Λίγο αστεροειδή γλυκάνισο
Λίγη φέτα για το σερβίρισμα
αλάτι, πιπέρι

- Ξεφλουδίζουμε τις γαρίδες και αφαιρούμε το κεφάλι (το κρατάμε για το ζωμό)
- Κόβουμε το υπόλοιπο καρότο, κρεμμύδι, φινόκιο και σέλερι σε κύβους.
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι με ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε τα λαχανικά.
- Κόβουμε ένα πορτοκάλι στη μέση (αφού το έχουμε πλύνει) και το ρίχνουμε στα λαχανικά.
- Προσθέτουμε τον αστεροειδή γλυκάνισο και σβήνουμε με το κόκκινο κρασί.
- Αφήνουμε να βράσει μέχρι να μείνει το μισό και προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτα και το ζωμό γαρίδας.
- Βράζουμε για περίπου 15 – 20' σε χαμηλή φωτιά
- Διορθώνουμε τη γεύση .

Για το σερβίρισμα

- Για το τελείωμα και το στήσιμο του πιάτου, παίρνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι, το ζεσταίνουμε και προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο.
- Ρίχνουμε τα νιόκι και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να ροδίσουν.
- Προσθέτουμε τις γαρίδες και το χταπόδι και τσιγαρίζουμε για 2-3' να μισομαγειρευτούν.
- Προσθέτουμε τη σάλτσα σαγανάκι, ανακατεύουμε προσεκτικά να μη λιώσουμε τα νιόκι, σερβίρουμε και γαρνίρουμε με τριμμένη φέτα.

* στη συγκεκριμένη συνταγή μπορούμε να προσθέσουμε και μύδια ή κάποιο άλλο θαλασσινό που αγαπάμε.

Tip

ο όρος σαγανάκι, προέρχεται από το σκεύος μέσα στο οποίο παρασκευάζεται, δηλαδή το τούρκικης προέλευσης sahan δηλαδή τηγάνι