

Χταπόδι γιουβέτσι με μακαρονάκι

1 1/2 κιλό χταπόδι

1/2 κιλό μακαρονάκι κοφτό

1 κρεμμύδι μεγάλο

4-5 ντομάτες φρέσκες

1 φλιτζάνι λάδι

αλάτι, πιπέρι

λίγα μανιτάρια, 1 πιπεριά πράσινη (προαιρετικά)

■ Βράζετε το χταπόδι και κρατάτε το ζουμί.

Βάζετε το λάδι να κάψει και ρίχνετε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο μέχρι να ξανθύνει.

■ Προσθέτετε την πιπεριά και τα μανιτάρια να μαραθούν για λίγο, την ντομάτα, το αλάτι, το πιπέρι και το ζουμί από το χταπόδι. ■ Υπολογίζετε να υπάρχει αρκετό νερό, για να ψηθεί το μακαρονάκι.

■ Όταν αρχίσει να βράζει, ρίχνετε το μακαρονάκι και το αφήνετε σκεπασμένο σε μέτρια φωτιά μέχρι να ψηθεί. Προς το τέλος προσθέτετε το χταπόδι κομμένο σε μικρά κομμάτια (Πρέπει το φαγητό να μείνει ζουμερό).

■ Για να το βάλετε σε γιουβέτσι: Αφού βράσετε το χταπόδι, βάζετε σε γιουβέτσι το ζουμί του με τις ντομάτες, αλάτι και το λάδι στο οποίο έχετε ξανθύνει το κρεμμύδι.

■ Το βάζετε στο φούρνο και όταν αρχίσει να βράζει ρίχνετε το κοφτό μακαρονάκι και το αφήνετε σε μέτριο φούρνο να ψηθεί. ■ Προς το τέλος ρίχνετε το χταπόδι κομμένο. Αν χρειαστεί, σκεπάζετε το γιουβέτσι με αλουμινόχαρτο.

■ Στο χταπόδι δε βάζετε αλάτι.