



Μια μοναδική και αυθεντική συνταγή από το Περιβόλι της Παναγίας και το best seller βιβλίο μαγειρικής του Μοναχού Επιφάνιου «Μαγειρική του Αγίου Όρους». ...

**Υλικά (για 6 μερίδες)**

**1 χταπόδι 1,5 με 2 κιλά**

**1,5 κιλό κρεμμύδια ξερά (στο μέγεθος καρυδιού)**

**250 γραμμάρια κρασί**

**200 γραμμάρια λάδι**

**3-5 σκελίδες σκόρδο**

**5-6 δαφνόφυλλα**

**μαυροπίπερο σε σπυριά**

**5 με 6 καρφιά γαρύφαλλο**

**κanéλα σε ξύλο**

**πελτές ελάχιστος (προαιρετικά)**

**Εκτέλεση**

**Πλένουμε και βράζουμε το χταπόδι μας σε σιγανή φωτιά για δύο ώρες περίπου.**

**Στη συνέχεια το κόβουμε σε κομμάτια μήκους πέντε ή έξι εκατοστώ ν. Καθαρίζουμε τα κρεμμυδάκια και τα σκόρδα μας. Τα πλένουμε και τα στραγγίζουμε.**

**Βάζουμε τον ταβά μας σε σιγανή φωτιά με το λάδι και τα κρεμμύδια και τα ανακατεύουμε ώ στε να ροδίσουν ελαφρώς.**

**Προσθέτουμε μισό ποτήρι νερό και τα σκόρδα, και σκεπάζουμε τον ταβά, αφήνοντας να βράσουν τα σκορδοκρέμμυδά μας για δεκαπέντε έως είκοσι λεπτά.**

**Κατόπιν, βάζουμε το κρασί και τα δαφνόφυλλα και όλα τα μπαχαρικά, και από πάνω απλώ νουμε τα κομμάτια του χταποδιού. Μπορούμε, αν θέλουμε, να ρίξουμε και μια κουτάλα από το ζουμί του χταποδιού. Καλό θα είναι να βάλουμε**

**χταποδόζουμο και όχι πελτέ. Αν δε βάλουμε χταποδόζουμο, τότε προσθέτουμε λίγο πελτέ, αφού τον αραιώ σουμε πρώ τα.**

**Αφήνουμε να σιγοβράσει σε σιγανή φωτιά το φαγητό μας επί μία ώρα περίπου, πάντα σκεπασμένο, και δεν το ανακατεύουμε καθόλου, μόνο κουνάμε τον ταβά μας.**

**Δοκιμάζουμε, και ανάλογα με την προτίμησή μας προσθέτουμε αλάτι, γιατί, όπως προαναφέραμε, τα χταπόδια είναι τα μόνα θαλασσινά που δε χρειάζονται αλάτι, επειδή έχουν το δικό τους.**