

## أخطبوط بالطماطم



40 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

- 300 gr وسترينيد توميتوز 500
- المكونات
  - أخطبوط طازج 1 كجم
  - بصل 1
  - بقدونس حسب الحاجة
  - ثوم 2 فص
  - زيت زيتون بكر ما يكفي
  - فلفل أسود حسب الحاجة

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام



## التحضير

قم بتنظيف الأخطبوط من خلال غسله تحت الماء الجاري وقم بإزالة العيون والجزء المركزي القريب من الأذرع باستخدام السكين الغنية باللايكوبين **Pomi Strained Tomatoes** وفي مقلاة أضف الزيت والبصل المقطع لشرائح رقيقة وقصوص الثوم الكاملة والمقشرة، وعود من البقدونس وطماطم بومي ل والأخطبوط. قم بإشعال النار على شعلة منخفضة للغاية، وضع غطاء المقلاة وتركهم لينضجوا ببطء، مع تقليب الأخطبوط بين الحين والآخر حتى ينضج بشكل متماثل على كافة الجوانب.

لا تضيف الملح، لأن الأخطبوط يحتوي على مستوى جيد بالفعل من النكهات. مدة الطهي موضحة، لكنها تعتمد على حجم الأخطبوط. وعلى أي حال، للتأكد من اكتمال الطهي، ضع شوكة في الجزء الأكثر امتلاء باللحم: إذا اخترقته الشوكة بسهولة، هذا يعني أن الأخطبوط جاهز، وإذا لم يكن كذلك استمر في الطهي في النهاية أضف رشّة من الفلفل الأسود، فقط عند الحاجة، القليل من الملح.