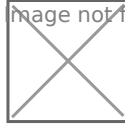


Τσιπούρα στο τρελό νερό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[recipe_main_akis-petretzikis-psari-sto-tigani](#)

Συστατικά

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 τσιπούρες των 500 γρ., καθαρισμένες από λέπια και εντόσθια
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο
- 2 σκ. σκόδρο, ψιλοκομμένες
- ½ καυτερή πιπεριά ψιλοκομμένη
- 400 γρ. ντοματίνια, κόκκινα και κίτρινα
- 4 κ.σ. λευκό κρασί
- μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 100 ml νερό
- αλάτι
- πιπέρι

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

4

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Το “τρελό νερό” το έχουν πολύ οι Ναπολιτάνοι... Στην ουσία τα υλικά ποσάρονται σε ένα ζωμό που γίνεται από νερό, κρασί, λάδι, ντομάτα και μυρωδικά.

- Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο.
- Ρίχνουμε προσεκτικά τις τσιπούρες στο καυτό λάδι και ψήνουμε κι από τις δυο πλευρές για 4 – 5 λεπτά μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Ρίχνουμε και τον αστεροειδή γλυκάνισο για να αφήσει το άρωμά του.
- Ρίχνουμε το σκόδρο γύρω από τα ψάρια μας και συνεχίζουμε το ψήσιμο για

ακόμη 1 λεπτό.

- Προσθέτουμε την καυτερή πιπεριά και τα ντοματίνια.
- Σβήνουμε με κρασί και το αφήνουμε να κοχλάσει για 1 λεπτό. Ρίχνουμε 100 ml νερό και αρκετό αλατοπίπερο.
- Κλείνουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε για 15 λεπτά μέχρι να μαγειρευτούν καλά τα ψάρια μας.
- Σερβίρουμε το ψάρι με τη σάλτσα και τον φιλοκομμένο μαϊντανό μας ραντίζοντας με λίγο ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com