

17 Οκτωβρίου 2015

## Ψάρι ψητό με σάλτσα ωμής ντομάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή ΧΡΗΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ  
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ιδανικό για επίσημο κάλεσµα, θα εντυπωσιάσει µε τη φινετσάτη νοστιµιά του. Κι εµείς δεν θα έχουµε κάνει πάνω από 30 λεπτά για να το φτιάξουµε.

Υλικά

6 µεγάλες φέτες (ή φιλέτα) ψαριού της αρεσκείας µας, φρέσκα ή κτψ  
ελαιόλαδο (για το άλειµµα)

αλάτι, φρεσκοτριµµένο πιπέρι

Για τη σάλτσα ντοµάτας

2 µεγάλες ώριµες ντοµάτες, χοντροκοµµένες

1/2 µικρή σκελίδα σκόρδου (αν θέλουµε)

5 - 6 φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού ή 15 φυλλαράκια «κανονικού» βασιλικού (ή 1/2  
κουτ. γλυκού ξερός δυόσµος)

100 ml ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Μερίδες 6

Προετοιµασία 20΄ Ψήσιµο 10΄

Διαδικασία Σάλτσα ντοµάτας: Σε ένα µούλτι πολτοποιούµε τις ντοµάτες µε το σκόρδο, το βασιλικό, αλάτι και πιπέρι. Σουρώνουµε τον πολτό σε ψιλό συρµάτινο σουρωτήρι, για να αποµακρύνουµε σπόρια, φλούδες και φυλλαράκια. Προσθέτουµε το λάδι και ανακατεύουµε µε ένα κουτάλι για να αναµειχθούν κάπως τα υλικά, χωρίς να οµογενοποιηθούν. Κρατάµε τη σάλτσα κατά µέρος.

Ψάρι

Προθερµαίνουµε το γκριλ του φούρνου. Λαδώνουµε τη σχάρα του φούρνου και την τοποθετούµε στην ψηλότερη θέση, ακριβώς κάτω από το γκριλ. Σε χαμηλότερη θέση βάζουµε ένα ταψί µε λίγο νερό, ώστε να στάζουν εκεί τα υγρά και να µη λερώσουν το φούρνο. Λαδώνουµε και αλατοπιπερώνουµε τις φέτες ψαριού, τις βάζουµε στη σχάρα και ψήνουµε για περίπου 3 - 4 λεπτά από κάθε πλευρά ή µέχρι να ψηθούν. Σερβίρουµε τις φέτες ψαριού και περιχύνουµε µε όση σάλτσα ντοµάτας θέλουµε. Συνοδεύουµε µε βλίτα ή άλλα βραστά χορταρικά της εποχής.

Στα ποτήρια µας Μια Σαντορίνη ευγενικά βαρελάτη.

Πηγή: [.gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)