

8 Σεπτεμβρίου 2018

Γόπες με βαλσαμικό και δεντρολίβανο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος- Food Styling: Tina Webb

Αν δεν αγαπάτε τα ψάρια, αυτή η συνταγή θα σάς κάνει να το ξανασκεφτείτε.
Μερίδες:4-5 Χρόνος προετοιμασίας:15' Χρόνος μαγειρέματος:25' Έτοιμο σε:40'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Tina Webb

Υλικά

1 κιλό γόπες
ελαιόλαδο για τηγάνισμα
αλεύρι για τηγάνισμα
Για τη σάλτσα

3/4 φλιτζανιού ξίδι βαλσαμικό λευκό
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 σκόρδο (όλες τις σκελίδες σε φετούλες)

½ φλιτζάνι φύλλα δεντρολίβανου φρέσκα ή 1/4 ξερά

½ φλιτζάνι σταφίδες μαύρες, μουλιασμένες σε λίγο νερό και στραγγισμένες
αλάτι και πιπέρι

Διαδικασία

Καθαρίζετε τις γόπες, τις πλένετε, τις στραγγίζετε καλά, τις αλατίζετε και τις αλευρώνετε ελαφρά.

Ζεσταίνετε ανάλογο ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και τηγανίζετε τα ψάρια. Τα βγάζετε σε πιατέλα και αφήνετε να κρυώσουν.

Βράζετε σε ένα κατσαρολάκι τις σκελίδες σκόρδου και τις βελόνες δεντρολίβανου με λίγο νερό, μέχρι να μαλακώσουν.

Ρίχνετε το ξίδι και προσθέτετε τις σταφίδες. Αλατοπιπερώνετε και αφήνετε τη σάλτσα να σιγοβράσει για 10 λεπτά ώστε να ενωθούν οι γεύσεις. Περιχύνετε τα ψάρια στην πιατέλα με τη σάλτσα και σερβίρετε.

Πηγή: olivemagazine.gr