

1 Ιουνίου 2019

## Ψάρι με σέλινο

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



Δύο κιλά ροφό

1 κιλό σέλινο

1-2 σελινόριζες

1/2 φλιτζάνι κρασί λευκό

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

χυμό από 1 μεγάλο λεμόνι

αλάτι

πιπέρι φρεσκοτριμμένο



Μια πολύ ωραία συνταγή για ψάρι με σέλινο. Εδώ χρησιμοποιούμε ροφό, αλλά μπορείτε εύκολα να το αντικαταστήσετε με οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο, μεγάλο ψάρι όπως σφυρίδες, στήρες, λαβράκια. Αμα μπορείτε να βρείτε βλάχο (το ψάρι!) ακόμα καλύτερα γιατί είναι πιο γευστικός και από το ροφό.

Καθαρίζουμε το ψάρι, το κόβουμε σε χοντρές φέτες και τις αλατοπιπερώνουμε.

Πλένουμε και καθαρίζουμε το σέλινο. Κόβουμε σε 6-8 κομμάτια τη σελινόριζα

Τοποθετούμε σε μεγάλη κατσαρόλα τα κομμάτια της σελινόριζας και το σέλινο.

Από πάνω αραδιάζουμε τις φέτες του ψαριού τη μια δίπλα στην άλλη.

Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και τον χυμό λεμονιού και βράζουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει βράση. Αν χρειαστεί ρίχνουμε 1-2 κουταλιές νερό.

Τότε, προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί, για 5-6 λεπτά.

Σερβίρουμε το ψάρι με το σέλινο με το ζουμάκι του και καλή μας όρεξη! Αν θέλουμε συνοδεύουμε με κάποια σάλτσα βινεγκρετ.

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