

25 Ιουλίου 2023

Βακαλάος Φρέσκος

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



Υλικά (για 5-6 μερίδες):

1,5 έως 2 κιλά βακαλάος φρέσκος

4 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα ή κρεμμυδόζουμο

300 γρ. λάδι

5-6 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένες

5-6 λεμόνια στυμμένα (200 γρ. περίπου χυμό)

1 ματσάκι μαϊντανός

Μαυροπίπερο

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε το βακαλάο και τον κόβουμε φέτες πάχους πέντε έως έξι εκατοστών.

Τον πλένουμε καλά. Ο βακαλάος στο εσωτερικό της κοιλιάς του έχει μία μαύρη μεμβράνη, την οποία αφαιρούμε με προσοχή. Επίσης, αφαιρούμε τα αίματα, ώσπου να παραμείνει κάτασπρος και αφού τον αλατίσουμε με μπόλικο ημίχονδρο αλάτι, τον τοποθετούμε στο τρυπητό για δύο με τρεις ώρες τουλάχιστον. Όταν έρθει η ώρα να μαγειρέψουμε, ξεπλένουμε ελαφρώς το βακαλάο και τον τοποθετούμε στον νταβά. Ύστερα ρίχνουμε το κρεμμυδόζουμο και συμπληρώνουμε με κρύο νερό ώσπου να σκεπαστεί καλά το ψάρι. Στην περίπτωση που δε θέλουμε να κάνουμε κρεμμυδόζουμο, ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια μας. Βάζουμε το νταβά σε πολύ δυνατή φωτιά και όταν αρχίσει να βράζει το ψάρι, ξαφρίζουμε και έπειτα ρίχνουμε το λάδι και τα σκόρδα (και τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, εάν δεν έχουμε κρεμμυδόζουμο). Ύστερα από 45 λεπτά περίπου, χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μισό και κουνάμε (δεν ανακατεύουμε ποτέ) τον νταβά κάθε τόσο, για να μην κολλήσει, γιατί έχει αρχίσει ήδη να χυλώνει η σάλτσα. Όταν πλέον έχει λιγοστέψει αρκετά το ζουμί του και είναι αρκετά χυλωμένο, ρίχνουμε το λεμόνι, 30 - 40 σαράντα δευτερόλεπτα πριν να κατεβάσουμε τον νταβά από τη φωτιά. Κατόπιν τον κουνάμε πολύ καλά, για να πάει παντού το λεμόνι. Τότε μπορούμε να δούμε κάτι πολύ σημαντικό: αμέσως μόλις πέσει το λεμόνι στο νταβά, η σάλτσα χυλώνει περισσότερο και γίνεται πιο άσπρη. Κατεβάζουμε στη συνέχεια το φαγητό, ρίχνουμε σ' αυτό το ψιλοκομμένο μαϊντανό, το πιπέρι και το σκεπάζουμε. Σερβίρεται ζεστό.

Πηγή: monastiriaka.gr