

## Κατσικάκι με ντομάτα στο τηγάνι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφίες ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΙΤΗ

Ο Γαστρονόμος ταξίδεψε στη Νάξο και μοιράζεται μαζί σας μια φοβερή νοστιμιά του νησιού. Συνοδεύστε τη με τηγανητές πατάτες, κρασί και καλή παρέα!

### Υλικά

- 1 κιλό παϊδάκια (μπορούμε να πάρουμε και από χεράκι ή μπούτι) από κατσικάκι μικρής ηλικίας
- 3 φέτες λεμονιού
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 1 ποτήρι ξηρό κρασί, λευκό ή ροζέ
- τα φύλλα από 1 κλαράκι φρέσκια ρίγανη (σε ορισμένα μόνο σούπερ μάρκετ) ή 1/2 κουτ. γλυκού ξερή
- 2 ντομάτες ώριμες, χοντροτριμμένες
- αλάτι, πιπέρι
- ελάχιστο ελαιόλαδο

Μερίδες μεζές για 4 άτομα

Προετοιμασία 15΄ Μαγείρεμα 25΄ - 30΄

Κοντά στο Αλυκό Νάξου, είναι η ταβέρνα «Αξιώτισσα» του Γιάννη Βάσιλα και της Σοφίας Δημακοπούλου. Μας έφτιαξαν αυτόν τον εξαιρετικό μεζέ προσθέτοντας στο τέλος λίγες φέτες λεμονιού, που ζωντανεύουν την ντομάτα και «σπάνε» τη

λιπαρότητα. Το κρέας «κρατάει» και μένει δεμένο στο κόκαλο.

Διαδικασία: Σε ένα βαθύ τηγάνι (ή σε μια κατσαρόλα) προσθέτουμε λίγο νερό (σχεδόν μέχρι τη μέση του σκεύους), το βάζουμε σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το κρέας. Βράζουμε για περίπου 10 - 15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ελαφρώς. Μόλις σχεδόν εξατμιστεί το νερό, προσθέτουμε λίγο λάδι και σοτάρουμε τα παϊδάκια για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν, ανακατεύοντας συνεχώς. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε το σκόρδο και τη φρέσκια ντομάτα και μαγειρεύουμε για λίγα λεπτά, αλλά όχι περισσότερα από 4 - 5. Θέλουμε να διατηρηθούν το χρώμα και η φρεσκάδα της ντομάτας. Μόλις 1 - 2 λεπτά προτού αποσύρουμε το φαγητό, προσθέτουμε τις φέτες λεμονιού. Δοκιμάζουμε το αλάτι, πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και σερβίρουμε. Συνοδεύουμε, αν θέλουμε, με πατάτες τηγανητές.

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