

Φαγκρί στο φούρνο με κρεμμύδια και ούζο

Φαγκρί στο φούρνο με κρεμμύδια και ούζο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 4
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά

- 1 μεγάλο φαγκρί περίπου 1.250 γρ
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1 κιλό φρέσκα κρεμμυδάκια ή μικρά ξερά καθαρισμένα
- 1 ματσάκι μάραθο ψιλοκομμένο
- 5-6 κουταλιές της σούπας ούζο
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

1. Πλένετε και καθαρίζετε το φαγκρί αφαιρώντας εντόσθια, λέπια και βράγχια. Κάνετε τρεις παράλληλες χαρακιές σε κάθε του πλευρά. Το αλείφετε με λάδι με τη βοήθεια πινέλου και το πασπαλίζετε με αλάτι και πιπέρι μέσα κι έξω. Βάζετε λίγα φυλλαράκια μάραθου μέσα στην κοιλιά του ψαριού.
2. Τοποθετείτε το φαγκρί σε μεγάλο ταψί και απλώνετε γύρω γύρω τα κρεμμυδάκια και το μάραθο. Περιχύνετε με το ούζο και καλύπτετε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ψήνετε το ψάρι 35' περίπου. Κατόπιν ανοίγετε προσεκτικά το αλουμινόχαρτο και συνεχίζετε το ψήσιμο 5' ακόμη στο γκριλ.

Πηγή: icookgreek.com