



OLITHEA®  
- Corfu -

PREMIUM  
extra virgin olive oil  
from Corfu, Greece



## Κερκυραϊκό Μπιάνκο

---



### Υλικά

- 4 φιλέτα από λαβράκι ή οποιοδήποτε λευκόσαρκο ψάρι
  - 1 κιλ. πατάτες
  - 2 καρότα
  - 1 σέλερι
  - 5 σκελίδες σκόρδο
  - 100 ml. premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea"
  - 2 λεμόνια
  - Χοντρό αλάτι
  - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
  - Μαϊντανό (προαιρετικά)
- 

### Εκτέλεση

Σε μια πλατιά κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τις πατάτες κομμένες σε χοντρές ροδέλες μαζί με τα καρότα και το σέλερι για 2 λεπτά. Προσθέτουμε τα σκόρδα ψιλοκομμένα σε φετούλες ψιλές. Πασπαλίζουμε με το χοντρό αλάτι και το πιπέρι και σκεπάζουμε με νερό. Αφήνουμε να πάρει μια βράση για 5 λεπτά σε δυνατή φωτιά και κατόπιν τοποθετούμε τα φιλέτα του ψαριού από πάνω, προσθέτοντας νερό αν χρειάζεται.

Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά περίπου 35 λεπτά και, λίγο πριν αποσύρουμε το φαγητό από την φωτιά, προσθέτουμε τον χυμό του λεμονιού.

Κουνάμε ελαφρά την κατσαρόλα να πάει παντού ο χυμός του λεμονιού, προσθέτουμε λίγο μαϊντανό και τέλος, προσθέτουμε premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea".

---

Καλή απόλαυση!