



10

Doradă cu ceapă

Prepari **4 porții** în **30 minute**, plus timpul de prăjire și coacere.



pește

Adună la un loc: 1 doradă de aproximativ 600g curățată, 2 cepe, 1 cartof mare, 1 cățel de usturoi, 1 ardei iute proaspăt, ½ tijă de țelină, 5 linguri ulei Bonatello, sare și piper.

Pregătește o umplutură dintr-o ceapă și usturoi, curățate și tocate și 3 linguri de ulei. Adaugă ardeiul iute spălat, curățat de semințe și mărunțit.

Preîncălzește cuptorul la 180°C. Spală bine peștele, sărează-l pe interior și îndeasă-l cu cea mai mare parte din umplutura pregătită. Curăță a doua ceapă și tai-o inele, apoi călește-o într-o tavă în restul de ulei împreună cu umplutura rămasă. Așază apoi peștele deasupra și adaugă piper.

Curăță cartofii și tija de țelină și taie-le cubulețe, apoi așază-le în tavă, în jurul peștelui. Dă tava astfel pregătită la cuptor timp de 25 minute. Adaugă din când în când puțină apă peste pește, pentru a nu se usca.

Servește dorada pe un platou, împreună cu legumele gătite și sosul rezultat.

Secretul lui Bonatello

Adaugă puțin cimbru și rozmarin în umplutură pentru un gust mai bogat.