



## *Păstrăv la cuptor cu măslina*

Prepari **4 porții** în **15 minute**, plus timpul de coacere.



pește

**Adună la un loc:** 4 păstrăvi mici curățați, 2 cepe, 120 ml vin alb, 24 măslina verzi fără sâmburi, 4 foi de dafin, 1 legătură de pătrunjel, 75ml de ulei Bonatello, sare și piper.

Spală și usucă peștii. Preîncălzește cuptorul la 200°C. Pregătește 4 bucăți mari de hârtie de copt și unge-le cu ulei.

Așază câte un pește pe fiecare bucată de hartie de copt. Umple fiecare păstrăv cu câte o foaie de dafin, apoi asezonează cu sare și piper.

Curăță și toacă cepele, apoi spală și toacă pătrunjelul. Presară-le peste peștii pregătiți. Stropește totul cu vin, acoperă-i cu măslina și învelește-i bine în hârtia de copt, astfel încât să nu se scurgă lichidul.

Așază pachetelele într-o tavă și coace peștii la cuptor timp de 25 minute. Așază-i apoi pe farfurii și servește-i calzi, fără a-i desface în prealabil din pachetele.

### *Secretul lui Bonatello*

*Așază peste fiecare pește câte o felie de pancetta sau prosciutto, înainte de a închide pachetelele de hârtie.*