



pește

Tocăniță de pește cu roșii

Prepari **4 porții** în **40 minute**, plus timpul de prăjire.

Adună la un loc: 1,5kg pește de diverse soiuri, făină, 1 ceapă, 2 căței de usturoi, 1 ardei iute, 500g roșii tocate, 2 linguri oțet din vin, 3 linguri pătrunjel, 4 linguri de ulei Bonatello, sare și piper.

Spală peștii, usucă-i și taie-i bucăți. Curăță ceapa, usturoiul și ardeiul iute și toacă-le mărunt. Presară făină peste bucățile de pește.

Încinge uleiul într-o tigaie înaltă și călește ceapa, usturoiul și ardeiul iute. Adaugă apoi roșiile mărunțite și azonează cu sare și piper. Lasă compoziția la foc mic aproximativ 20 minute.

Strecoară sosul rezultat și pune-l înapoi în tigaie. Adaugă bucățile de pește și fierbe-le în sos, sub capac, aproximativ 15 minute. Adaugă oțetul și mai lasă compoziția pe foc câteva minute, apoi încorporează pătrunjelul.

Servește fierbinte împreună cu sosul pregătit.

Secretul lui Bonatello

**Prăjește 4 felii de pâine albă în ulei și așează-le pe farfurii.
Așează tocănița peste acestea și servește imediat.**