



legume

## *Dovlecei copti cu mentă*

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

**Adună la un loc:** 4 dovlecei, 2 cepe roșii, 2 căței de usturoi, 2 linguri de făină, 4 linguri de ulei Bonatello, 1 legătură de mentă proaspătă, 1 legătură de pătrunjel, 400g roșii decojite și tocate, zeama de la 1 lămâie, 2 linguri pesmet, linguri de parmezan ras, sare și piper.

Preîncălzește cuptorul la 200°C. Curăță dovleceii, spală-i și feliază-i. Curăță și mărunțește cepele și usturoiul.

Pune făina într-un castron și tăvălește feliile de dovlecei. Încinge 2 linguri de ulei într-o tigaie și prăjește feliile de dovlecei până devin aurii, apoi pune-le deoparte.

Spală verdeața și toac-o mărunț. Încinge restul uleiului într-o tigaie și sotează ceapa, usturoiul, roșiile decojite și tocate și jumătate din verdeața timp de 3 minute. Adaugă sare și piper și oprește focul.

Unge o tavă termorezistentă cu ulei. Așază în ea jumătate din feliile de dovlecei, stropește totul cu zeama de la jumătate de lămâie și pune deasupra compoziția din tigaie. Acoperă cu restul feliilor de dovlecei și restul de zeamă de lămâie.

La final amestecă pesmetul și brânza și presără-le peste legume. Dă tava la cuptor timp de 20 minute. Presară verdeața rămasă înainte de servire.

### *Secretul lui Bonatello*

*Pune feliile de dovlecei prăjite pe șervete de hârtie imediat după prăjire pentru a elimina excesul de ulei.*