



## File de cod la cuptor în stil provensal

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

6 cartofi	6 linguri	ulei de măsline
6 roșii	2	fire de cimbru
sare si piper	6	fileuri de cod
6 cepe	20	de măsline negre, fără sâmburi
2 frunze de dafin		

### Instructions

Măslinile și sosul de roșii adaugă aciditate și savoare acestui preparat tipic francezesc.

**Pasul 1.** Gătește cartofii în coajă, în apă cu sare, curăță-i și taie-i felii, apoi lasă-i deoparte.

**Pasul 2.** Taie roșiile felii și toacă mărunt ceapa.

**Pasul 3.** Într-o tigaie, căleşte ceapa în 3 linguri de ulei de măsline fierbinte.

**Pasul 4.** Într-un vas rezistent la cuptor, uns cu ulei, pune un strat de cartofi, apoi acoperă cu ceapa și roșiile, fileurile de pește, măslinile negre, cimbrul și frunzele de dafin.

**Pasul 5.** Stropește cu restul de ulei și coace la 210°C, timp de 30 de minute.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**