

Cod în sos Puttanesca

— Min.

Pregătire

1. Încingeți o tigaie care poate fi introdusă în cuptor, apoi adăugați uleiul de măsline, anșoa și caperele. Amestecați ușor câteva minute, până când anșoa se dizolvă în ulei. Adăugați roșiile cherry și condimentul de la Kotányi. Dacă este necesar, adăugați puțină apă și gătiți timp de 15 minute, până când sosul se îngroașă.
2. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Tamponați fileul de cod cu prosoape de hârtie pentru a-l usca, asezonați-l cu sare și piper pe ambele părți, apoi așezați-l în sos. Transferați tigaia în cuptor și coaceți timp de 10–12 minute (în funcție de grosimea fileului de cod). Scoateți preparatul din cuptor și serviți-l cu un strop de ulei de măsline și focaccia sau pâine proaspătă.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

2 linguri	Ulei de măsline
1 lingură	Capere
2	Fileuri de anșoa
250 g	File de cod
300 g	Roșii cherry
80 g	Măsline
1 lingură	Grătar amestec de asezonare fară adaos de sare
	Sare și piper, după gust