

פילה דג ואגסי בוסק אל-א-קרטוצ'יו (במעטפה), עם חמאה ובזיליקום

מצרכים (2 מנות):

2 נתחים מפילה דג, ללא עור ועצמות במשקל 150 גר' כ"א
2 חופנים גדולים עלי בייבי תרד
2 אגסי בוסק חתוכים לשמיניות, ללא ליבה
50 גר' חמאה / שמן זית
ארבע כפות יין לבן יבש
שתי שיני שום פרוסות דק
8 עלי בזיליקום גדולים
מלח ומעט פלפל שחור

2 גליונות נייר אפייה
2 יריעות נייר אלומיניום בגודל נייר האפייה

אופן ההכנה:

1. מכינים את המעטפות: מניחים על שולחן העבודה את נייר האלומיניום ומעליו את נייר האפייה. מקפלים לחצי בכדי לסמן את גודל המעטפה. מפזרים את התרד, השום, הבזיליקום והאגסים על נייר האפייה, בצמוד לקפל שנוצר בנייר. מניחים את פילה הדג, בין האגסים והתרד.
2. מתבלים במלח ופלפל את הדג והתוספות. מניחים על הדג, שתי פיסות חמאה ועל התוספות שתי כפות יין לבן.
3. סוגרים את המעטפה עד אטימה מוחלטת ע"י קיפול נייר האלומיניום יחד עם נייר האפייה, למלבן יפה.
4. מכניסים את המעטפה לתנור חם 200 מע' למשך 8-10 דקות. בזמן זה המעטפה תתנפח מעט.
5. מגישים לשולחן את המעטפה התפוחה על צלחת.