

CEFALO FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di scalogno tritato
- 2 cucchiaini di peperone tritato
- 30 g di burro
- 1 pomodoro pelato privato dei semi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- cefalo
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde affettato
- 1 bicchierino di vino secco
- 1 cucchiaio di succo di limone

Rosolare per 3 minuti 2 cucchiaini di scalogno tritato e 2 cucchiaini di peperone tritato in 30 g di burro.

Unirvi 1 pomodoro pelato e privato dei semi e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Salare, pepare e con questo composto farcire il pesce pulito e eviscerato.

Porre il pesce farcito in una teglia da forno imburrata, porvi accanto 1 cipolla tritata e 1 peperone verde affettato, bagnare con 1 bicchierino di vino secco e 1 cucchiaio di succo di limone.

Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 gradi.