

---

## CEFALO RIPIENO IN SALSA D'OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cefali da porzione
- 4 fette di pancetta
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- salvia
- 10 olive verdi
- 10 olive nere
- sale
- pepe

Eviscerate i pesci, squamateli, lavateli e asciugateli.

Farciteli con una fetta di pancetta e una foglia di salvia, salate e pepate leggermente.

In un tegame insaporite un battuto di prezzemolo e alcune foglie di salvia con un po' d'olio.

Fate raffreddare, unitevi i pesci, alzate la fiamma e cuocete a recipiente coperto 5-6 minuti per parte.

Spruzzate con il vino e fate evaporare per 10 minuti.

Aggiungete nel tegame le olive snocciolate e tritate, mescolate 2 minuti e servite caldo.