

CERNIA AL CARTOCCIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di cernia
- aromi per arrosti
- olio d'oliva
- poco sale
- pepe
- limone

Ungere abbondantemente 4 fogli di alluminio, disporre su ciascuno un trancio di cernia, spolverizzare con gli aromi, irrorare con olio, salare poco, pepare e coprire con rondelle di limone.

Chiudere i cartocci e cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.

Servire caldissimo.