

CERNIA AL CARTOCCIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cernia di 1000 g
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Stendete un foglio di carta d'alluminio sul tavolo e appoggiatevi il pesce.

Salatelo, pepatelo, introducete un rametto di rosmarino; innaffiatelo abbondantemente con olio e succo di limone sbattuti insieme, cospargetelo con prezzemolo tritato.

Chiudete il cartoccio, posatelo su una teglia e mettetelo in forno caldo.

Il tempo di cottura è in media di 15 minuti ogni mezzo chilo.