

CERNIA AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cernia da 1000 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1/2 limone
- 1 peperoncino rosso
- 2 cucchiari di capperi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite con cura la cernia, evisceratela e asciugatela.

Mettete in una pirofila tre cucchiari d'olio.

Adagiatevi il pesce salato e pepato dentro e fuori.

Spennellatelo con abbondante olio, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco e spruzzatelo con il succo di mezzo limone filtrato al colino.

Passate il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciate cuocere per un quarto d'ora.

Aggiungete due cucchiari di capperi interi e il peperoncino spezzettato.