

## CERNIA AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di cernia
- pomodori a ciliegina
- olive nere
- origano
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate riscaldare l'olio e rosolare l'aglio precedentemente sbucciato e sciacquato sotto l'acqua corrente.

Subito dopo, aggiungete i pomodori lavati con cura e tagliati a metà, l'origano, le olive nere e aggiungete una presa di sale. Mescolate bene il tutto e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa, coprendo la padella con della carta alluminio.

Infine, quando il sughetto sar  pronto, aggiungete i filetti di cernia (sciacquati con cura e sgocciolati) che lascerete cuocere per 15 minuti.

Servite subito.