

CERNIA AL LIMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cernia di 2000 g
- 3 limoni
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- salvia
- sale
- pepe

La cernia è un ottimo pesce; carne soda e delicata e magra, con poche lisce.

Ideale per la cottura in forno o la cartoccio.

I due chili sono per 4 persone, ovviamente con un pesce più piccolo bisogna prestare attenzione al tempo di cottura.

La preparazione è molto semplice.

Una volta pulito il pesce, (dalla squame e dalle interiora, mantenendo testa e coda), va lavato e asciugato.

Sbucciare i due limoni e tagliarli a fettine sottili.

Mettere le fettine così ottenute su di un foglio da forno.

Aggiungere un filo di olio e adagiarvi sopra il pesce.

Un po' di sale e un po' di pepe, alloro e salvia e poi in forno caldo a 180 gradi.

Dopo circa 15 minuti togliere dal forno, irrorare con mezzo bicchiere di vino bianco, e chiudere la carta facendo una specie di cartoccio.

Rimettere in forno per altri 30 minuti (attenzione però come già detto alla dimensione del pesce).

A cottura ultimata disporlo su di un piatto di portata e decorare con fettine di limone.