

CERNIA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cernia in trancio
- 1 arancia
- 2 rametti di rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe rosso in grani

Lasciate marinare la cernia pulita e lavata in olio e rosmarino per qualche ora.

Scolate e disponete il pesce in una pirofila, salate, cospargete di grani di pepe rosso e foglie di rosmarino e passate in forno caldo.

Portate il pesce a cottura bagnandolo di tanto in tanto con il suo sugo.

Poco prima di spegnere irrorate la cernia con il succo filtrato dell'arancia e lasciate in forno ancora qualche minuto.

Servite la cernia ben calda bagnandola con il suo sugo.