

CERNIA SAPORITA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cernia
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini di capperi
- 2 acciughe
- sale

Infarinare leggermente la cernia.

Mettetela a cuocere al forno in una pirofila con 3 cucchiaini di olio; lasciate levare il bollore e poi bagnate il pesce con il vino bianco e il succo di mezzo limone; regolate il sale e lasciate sobbollire una decina di minuti.

Tritate grossolanamente i capperi insieme alle acciughe diliscate e dissalate e aggiungeteli alla cernia.

Continuate la cottura a calore moderato per trenta minuti circa.

Servitela con il suo sugo.