

FILETTI DI CERNIA ALL'UVETTA E OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti cernia (filetti da 150 g di ognuno)
- 600 g di polpa di pomodoro
- 12 olive liguri
- 2 spicchi di aglio
- 40 g di uvetta sultanina
- 1 spruzzo di vino bianco secco
- farina
- prezzemolo
- alcune fette di pane casereccio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare leggermente in un tegame largo, meglio se antiaderente, con 4 cucchiaini di olio.

Schiacciate lo spicchio con una forchetta, eliminatelo e mettete in pentola i filetti di cernia infarinati.

Fateli insaporire per qualche istante e bagnateli con uno spruzzo di vino bianco.

Alzate la fiamma e lasciate evaporare il vino.

Togliete i filetti di cernia dal tegame e teneteli in caldo.

Versate nel sughetto del pesce il pomodoro e l'uvetta.

Salate, pepate e continuate la cottura per 10 minuti.

Mettete di nuovo nel tegame i filetti di cernia, unite le olive e abbondante prezzemolo mondato, lavato e spezzettato con le mani e regolate di sale e pepe.

Servite il pesce con qualche fetta di pane tostato in forno.