

CERNIA AL SALE

Ingredienti per 4 persone:

- una cernia di 1 Kg,
- sale grosso,
- olio,
- limone.

Lavate ed asciugate molto accuratamente la cernia, senza peraltro pulirla internamente.

Sistematela in una pesciera sopra uno strato di sale grosso; copritela interamente con altro sale grosso; chiudete la pesciera con il coperchio e passate il recipiente nel forno, a 200°.

Lasciate cuocere per circa 1 ora e 15 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, togliete il pesce dal forno, scoperchiate la pesciera e vedrete che il primo strato di sale verrà via in un sol blocco.

A questo punto pulite la cernia: togliete la pelle, le interiora e la testa.

Noterete che tali operazioni si svolgeranno velocemente e con la massima semplicità.

Quindi togliete i due filetti superiori e sistemateli nel piatto da portata, eliminate la spina centrale e liberate anche gli altri due filetti.

Servite con olio e limone.