

RICETTA DEL GIORNO

Cernia alla diamantese

INGREDIENTI: 1 kg di cernia, 70 g di olio extravergine d'oliva, 70 g di olive nere snocciolate, 35 g di capperi, 150 g di filetti di pomodoro, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, 200 g di vino bianco.

PREPARAZIONE: Pulire bene la cernia sventrandola e lasciarla sgocciolare per una buona mezz'ora; quindi, asciugarla con un canovaccio, salarla, peparla e disporla in un'apposita teglia dai bordi alti. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tagliuzzati (i capperi dissalati) e irrorare di vino e di olio. Coprire il recipiente con carta stagnola e mettere in forno a temperatura moderata (180°) e cuocere per circa 30 minuti. Nel togliere la cernia dal recipiente di cottura avere cura che non si rompa. Sistemarla nel piatto da portata, versarvi a cucchiainate il fondo di cottura e, prima di portare in tavola, spolverare di prezzemolo fresco tritato. Il rimanente sugo, cui viene aggiunta la parte polposa e più fragrante della testa del pesce, è ottimo per condire la pasta.