OMBRINA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- un'ombrina di 1 Kg abbondante,
- succo di limone,
- sale,
- 50 g di pancetta,
- due peperoni,
- 50 g di burro,
- una grossa cipolla,
- quattro pomodori,
- un quarto di panna,
- un cucchiaino di senape piccante,
- due cucchiai di formaggio grattugiato.

Squamate e sventrate l'ombrina, quindi lavatela accuratamente sotto l'acqua.
Spruzzatela con il succo di limone esternamente ed internamente e salatela.
Tagliate la pancetta a striscioline; lavate un peperone, dimezzatelo, liberatelo` dai semi e tagliatelo a listarelle.
Steccate il dorso con le striscioline di pancetta e di peperone.
Ungete una pirofila con 20 g di burro, adagiatevi il pesce e irroratelo con il restante burro fuso.
Pulite la cipolla, tagliatela a fettine e mettetela intorno al pesce, insieme con l'altro peperone, tagliato pure a striscioline.
Lavate, spellate, tagliuzzate i pomodori e disponete anche questi intorno al pesce.
Mettete la pirofila in forno già caldo, per circa 20 minuti, a fiamma bassa.
Bagnate ogni tanto il pesce con il fondo di cottura.
Amalgamate la panna con la senape piccante e il formaggio grattugiato, mescolate bene e versate questo miscuglio sul pesce, levandolo un attimo dal forno.
Rimettetelo quindi in forno per altri` 10 minuti alla stessa temperatura.