CERNIA FARCITA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di funghi secchi,
- una cernia da circa 1 Kg,
- un panino raffermo,
- 50 g di scampi in vasetto,
- 50 g di parmigiano,
- due uova,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- 50 g d i burro,
- un bicchiere di vino bianco.

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida.
Pulite la cernia.
Fate ammorbidire in acqua tiepida la mollica di pane, quindi strizzatela e mettetela in una terrina.
Sgocciolate gli scampi dal loro liquido di conserva e tritateli finemente; lavate, strizzate e tritate grossolanamente i funghi; grattugiate il parmigiano.
Unite questi ingredienti alla mollica di pane insieme con le uova, una presa di sale, un pizzico di pepe e uno di noce moscata grattugiata.
Rimestate gli ingredienti con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Farcite la cernia con questo composto e legatela.
Adagiatela quindi in una pirofila imburrata, insaporitela con una presa di sale e un pizzico di pepe e cuocetela in forno caldo, a 200°, per 1 ora, irrorandola di tanto in tanto con il vino bianco.
Trascorso il tempo stabilito, liberate il pesce dalla legatura e accomodatelo sul piatto da portata; irroratelo con il fondo di cottura e servitelo subito.