CEFALETTI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- otto cefali da circa 130 g l'uno,
- un bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- una cipolla,
- 300 g di pomodori perini,
- sale,
- pepe.

Pulite i cefali quindi lavateli accuratamente, lasciateli sgocciolare per qualche minuto, asciugateli e allineateli in una pirofila, ben ravvicinati tra di loro.
Irrorateli di olio e cospargeteli con un trito finissimo di aglio e cipolla.
Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli e privateli dei semi, quindi passateli al setaccio, lasciando cadere il ricavato direttamente sui pesci; insaporite con un'abbondante presa di sale e un grosso pizzico di pepe.
Cuocete in forno caldo, a 200°, per 20 minuti: a metà cottura togliete per un attimo i pesci dal forno, rivoltateli e bagnateli con il loro fondo di cottura.
Trascorso il tempo convenuto, estraete la pirofila dal forno e portatela direttamente in tavola.
Se preferite, accomodate i pesci sul piatto da portata, irrorateli con il loro sughetto e serviteli subito.