CEFALI IN SALSA DI ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cefali
- 3 acciughe sotto sale
- 2 scalogni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 50 g di capperi sott'aceto
- farina
- 25 g di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Pulite i pesci tenendo da parte il fegato; lasciateli riposare in luogo fresco e pentola coperta per un'ora in una marinata preparata con olio, scalogni affettati, prezzemolo e alloro tritati, sale e alcuni grani di pepe.
Scolate i cefali, disponeteli in una pirofila con un po' di olio e passateli a cuocere in forno a 170 gradi per circa mezz'ora.
Preparate una salsina facendo rosolare nel burro il fegato dei cefali insieme con un cucchiaio di farina; aggiungete i capperi ben strizzati dall'aceto e le acciughe pulite dal sale (senza passarle sotto l'acqua).
Bagnate con 3 cucchiai di acqua e lasciate cuocere per altri 20 minuti, avendo cura di mescolare in modo da amalgamare il tutto.
Sistemate i cefali su un piatto di portata pulendoli da pelle e lische e nappateli con la salsa delle acciughe.