

CERNIA AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di cernia
- 400 g di pomodori perini
- 150 g di olive verdi (o olive nere)
- 1 cipolla
- farina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Infarinare leggermente le trance di cernia.

In un tegame fate scaldare a fuoco basso due cucchiaini d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata molto finemente. Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a dadini e uniteli alla cipolla.

Mescolate e fate insaporire per 10 minuti a calore medio.

Aggiungete le trance di pesce, un po' d'acqua calda e le olive snocciolate.

Regolate sale e pepe.

Cuocete a fuoco basso e a recipiente coperto per 30 minuti circa.

Scoprite, se il sugo di cottura fosse troppo liquido lasciate evaporare l'eccedenza alzando un poco la fiamma.

Disponete il tutto su un piatto da portata caldo e servite.