

CERNIA AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- una cernia di 1 Kg,
- sale,
- 250 g di cipolle,
- due peperoni rossi,
- 80 g di burro,
- un cucchiaino di paprica dolce,
- un quarto di brodo di dadi bollente,
- un cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- un bicchiere di vino bianco,
- un cucchiaio di farina,
- un bicchiere di panna.

Preparate il pesce per la cottura, squamandolo e sventrandolo, poi lavatelo, asciugatelo e salatelo sia dentro che fuori. Sbucciate le cipolle e tritatele finemente.

Dividete i peperoni in quarti, liberateli dai semi interni e tagliateli a listarelle.

Fate fondere il burro in una grande casseruola, buttatevi dentro le cipolle e lasciatele imbiondire per qualche minuto.

Aggiungetevi i peperoni, insaporiteli con la paprica e bagnate con il brodo bollente.

Fate bollire il tutto per un momento, adagiatevi il pesce e lasciatelo cuocere per 25 minuti a fuoco moderato, girandolo dopo i primi 15 minuti.

A cottura terminata, togliete il pesce con delicatezza, ponetelo su un piatto da portata ben riscaldato e tenetelo al caldo.

Diluite in una tazza il concentrato di pomodoro con il vino, versatelo nel liquido di cottura del pesce e lasciatelo bollire per 10 minuti a fuoco vivace in modo che si restringa.

In un'altra tazza stemperate la farina con un po' d'acqua e, mescolando continuamente, incorporatela alla salsa e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

Infine aggiungete la panna, mescolate, fate bollire ancora per un attimo quindi versate questo composto sul pesce già disposto nel piatto di servizio.