CERNIA ALLA VALENCIANA

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo bicchiere di olio,
- quattro trance di cernia da circa 150 g l'una sale,
- pepe,
- 60 g di burro,
- 50 g di farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- tre arance.

Fate scaldare l'olio in un tegame e adagiatevi le trance di cernia, ben lavate e asciugate; regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere il pesce da entrambi i lati, a fiamma dolce, per circa 15 minuti complessivi.

Nel frattempo preparate la salsa: fate fondere il burro in una casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaino di legno per eliminare possibili grumi; diluite con il brodo caldo e con il succo di due arance, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e fate cuocere per circa 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Affettate la restante arancia.

Non appena le trance di cernia saranno pronte, disponetele sul piatto da portata e irroratele con la salsa. Sistemate tutt'intorno (o secondo il vostro gusto) le fette di arancia e servite subito.