

CEFALO IN FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro cefali da porzione,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di olio,
- il succo di un limone,
- una manciata di foglie di basilico,
- salvia,
- prezzemolo,
- due foglioline di alloro fresco,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- tre filetti di acciughe,
- un cucchiaio di aceto,
- mezzo bicchiere di vino bianco.

Squamate e sventrate i cefali, adagiateli in una teglia da forno, salateli e pepateli; ora sbattete in una tazza l'olio con il succo di limone e tenetelo da parte.

Tritate finemente tutti gli aromi insieme con il peperoncino rosso e le acciughe; mettete questo trito in una scodella, unitevi l'aceto e un cucchiaio di olio sbattuto in precedenza con il succo del limone, in modo da ottenere una pappetta che spalmerete sui cefali, distribuendola uniformemente; irrorate quindi con l'olio e il limone rimasti, bagnate con il mezzo bicchiere di vino bianco e passate il recipiente in forno, facendo cuocere i cefali per circa 15 minuti. Serviteli ben caldi, possibilmente nella stessa teglia di cottura.