

CERNIA ALLA FIAMMA



Ingredienti per 4 persone:

1 cernia di 1,5 kg
1kg di pomodori maturi
3 spicchi d'aglio
Un ciuffo di basilico
1,5dl di olio extravergine di
oliva
2dl di vino bianco secco
Un pezzetto di peperoncino
1 foglia di alloro
Un pezzo i gambo di finocchio
selvatico
Un pizzico di origano
sale



Preparazione:

Pulire il pesce eliminando le viscere, la lisca centrale e squamandolo, quindi praticare qualche incisione parallela sui fianchi.

Pulire e lavare i finocchietti selvatici, tenendone da parte 4 o 5 rametti, e condirli col pomodoro, spellato, privato dei semi e tritato, il cipollotto affettato, sale, pepe e la salsa di pomodoro. Mescolare con cura. Spalmare 'interno del pece con uno strato abbonante di senape, farcirlo con i finocchietti preparati e richiuderlo.

Mettere il pesce in una pirofila e condirlo con un pizzico di sale, uno di pepe e succo di limone; irrorarlo con l'olio e farlo cuocere in forno, a calore moderato, per circa 30 minuti, bagnandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura.

A cottura ultimata, togliere la teglia dal forno e distribuire sul pesce i finocchietti tenuti da parte.

In una ciotolina mescolare 3 cucchiaini di brandy con 2 cucchiaini di alcol puro per liquori e versare il composto sul pesce bagnando bene anche i finocchietti.

Dare fuoco al liquore: prenderanno fuoco anche le erbe aromatiche insaporendo la preparazione con il loro profumo.

Servire la cernia direttamente nella pirofila.