

Cernia alla Lampedusana - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

pomodorini ciliegini - capperi - olive - cipolla

Di questa ricetta ci sono diverse versioni, anche se simili, nel web... questa me l'ha data (dopo averla cotta per noi)

Renzo di Lampedusa 😊

Sono molti anni che non torno a Lampedusa e so che Renzo non c'è più e il suo locale non so chi lo abbia adesso... ma io continuo a farla come mi ha insegnato lui:

Ingredienti per 6 persone:

1 cerniotta di circa 4 kg
1 kg. pomodori ciliegini
1 cipolla bianca
origano
prezzemolo
olive verdi
olive nere
capperi (possibilmente di Linosa)
5 patate
olio
sale
peperoncino

Procedimento:

Lavare bene la cernia e praticare due tagli ai lati della spina dorsale.

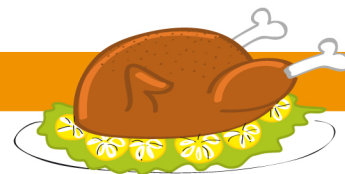
In una teglia unta di olio (io ho messo carta forno) mettere i pomodorini (alcuni tagliati a metà) la cipolla affettata sottile, l'origano, le olive, e le patate tagliate a spicchi e i capperi.

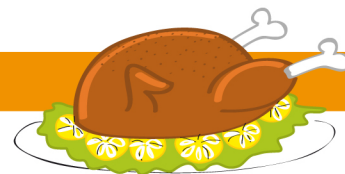
Adagiare sopra a tutto, la cernia.

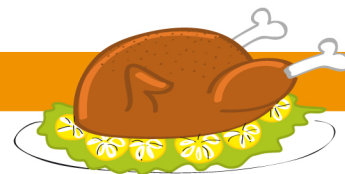
Salare un poco, tutto e aggiungere peperoncino a vs. piacere

Infernare a 180° per circa un'ora, continuando ogni tanto a raccogliere il liquido che si formerà in cottura e a versarlo sulla cernia, quindi girare il pesce.

Alzare la temperatura del forno a 200° e terminare la cottura (circa 15 minuti)







Qui da noi purtroppo le cernie sono rare, anche se da qualche anno qualcuna si vede...e sono pure piccole confronto a quelle che ha pescato il sub in tutti i posti dove siamo stati... Ma per la Liguria, tre chili sono nella regola e questa pesava 3,500 kg...

eCucinando.it