



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

Cernia alla Lampedusana

pesce - ciliegini - olive - capperi - patate

ricetta di Renzo di Lampedusa

Ingredienti per 6 persone:

1 cerniotto 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)





