



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000369**

**Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 20:25**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

## **" Mediterraneo da Scoprire " Cernia di fondale cotta lentamente sulla pelle in salsa di scarola riccia ripiena con alici di Cetara e olive del Cilento**

Una salsa che arriva dalla tradizione per accompagnare una cernia che si sfoglia con il calore.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 10 persone**

n.1 cernia bianca  
n.4 scarole ricce  
g 250 di olive nere di Gaeta  
g 50 di capperi  
g 5 di colatura di alici  
g 100 di uva passa  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.  
sale maldon

### **Preparazione**

Sfilettare la cernia e ricavarne 10 tronchetti

Tagliare la scarola, sbollentarla pochi attimi e raffreddarla in acqua ghiacciata, frullarla e poi setacciarla per avere una salsa verde chiara e liscia; insaporirla con la colatura di alici, un filo di olio extravergine di oliva e aggiustare di sale e pepe.

Denocciolare le olive, riscaldarle in un pentolino con poca acqua, frullare e setacciare per ottenere una salsa liscia; riempire poi un biberon da cucina.

Cuocere in padella antiaderente il pesce dal lato della pelle per renderla croccante.

Foderare con carta forno una teglia adagiarvi il pesce e irrorarlo con un filo di olio extravergine di oliva.

Riscaldare la salsa e infornare il pesce a 180° per 7 minuti.

### **Composizione del piatto**

In un piatto bianco lucido, disporre su un lato due file di puntini di salsa di olive intervallate da capperi dissalati e uva passa; dall' altro lato disporre un cucchiaino generoso di salsa di scarola e adagiarvi sopra il pesce con qualche cristallo di sale maldon.

### **Vino consigliato**

Chardonnay