

## CERNIA ALL'ACQUA PAZZA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- un limone
- vino bianco (125ml)
- prezzemolo
- cozze con guscio (250g)
- uno scalogno
- basilico
- vongole con guscio (250g)
- cernia (1500g)
- tartufi di mare (250g)
- pepe nero

### Come si prepara

Immergere i frutti di mare in abbondante acqua salata affinché perdano l'eventuale sabbia.

Pulirli accuratamente e scolarli.

Far aprire i frutti di mare in una padella a fuoco vivace con un bicchiere di vino bianco secco e quattro cucchiari di olio d'oliva.

Lasciare ciascun frutto di mare in mezza valva e gettare l'altra.

Filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte.

Fare un trito aromatico con uno scalogno medio, un ciuffo di prezzemolo e un grosso ciuffo di basilico. Metterlo in una ciotola e coprirlo di olio d'oliva.

Spennellare un foglio di carta da forno con l'olio aromatizzato e porvi sopra la cernia, insaporita all'interno con sale e pepe.

Inumidire la cernia con il succo di un limone filtrato e con un poco del liquido di cottura dei frutti di mare tenuto da parte.

Sigillare e mettere in forno preriscaldato a 160 gradi.



Servire la cernia nel piatto con intorno i frutti di mare.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 70

## Tags

pesce, secondi di pesce, acquapazza, pesce all'acquapazza, cernia all'acquapazza