

Cernia allo zafferano

Ricetta libanese, molto semplice, che si può fare con qualunque tipo di filetto di pesce.

2 filetti di cernia o altro pesce
1 cipolla media o scalogno
2 spicchi d'aglio
un limone non trattato
olio d'oliva, zafferano, sale, pepe

Salare i filetti di pesce e dorarli in padella in olio d'oliva un minuto per lato, tenerli da parte.
In un'altra padella soffriggere in olio la cipolla o lo scalogno a dadini e l'aglio tritato, aggiungere un bicchiere abbondante di acqua calda, una bustina di zafferano, sale, pepe e la buccia tritata del limone.
Unire poi anche i filetti di pesce e cuocere per 20 minuti a fuoco medio.

