

Anguilla ai ferri

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

700 g anguille piccole
olio d'oliva
sale

Preparazione

Lavate le anguille con farina di granturco e aceto, per togliere il viscido; sciacquatele con l'acqua corrente. Tagliatele a pezzi senza spellarle ed aprite i pezzi a libro per togliere l'osso, ungeteli con poco olio e metteteli sulla graticola calda facendo attenzione che si arrostiscano delicatamente da ambo le parti. Le anguille sono cotte quando la pelle è completamente sgrassata e asciutta. Si servono accompagnate da polenta.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>