

Anguilla ai peperoni

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g anguille
200 g peperoni
1 bicchiere vino bianco secco
2 spicchi aglio
500 g pomodori maturi

Preparazione

Tagliare le anguille in tronconi di 8 cm. Rosolare l'aglio, aggiungere i pezzi di anguilla, salare e pepare, bagnare col vino. Far ridurre, aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti. Aggiungere pure i peperoni sbollentati e tagliati a filetti. Cuocere per 15 minuti a coperto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>