

Anguilla alla cacciatora

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

anguilla
sale
olio d'oliva
salvia
rosmarino
peperoncino
aglio

Preparazione

Una volta pulita, tagliata e lavata, l'anguilla vien posta a soffriggere con olio, sale, aglio, rosmarino, salvia e peperoncino. Si lascia cuocere finché non assume un colore dorato poi si aggiunge il vino. L'anguilla, una volta che tutto il vino è consumato, è pronta per essere servita ben calda. L'anguilla alla Vernaccia riprende la stessa ricetta solo che ad un normale vino del luogo si aggiunge la Vernaccia. Si tratta di una ricetta non tradizionale ma promozionale adottata da alcuni ristoranti riprendendo e interpretando a proprio modo la citazione di Dante Alighieri nella Divina Commedia nel canto XXIV del Purgatorio: '...e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta ebbe la santa Chiesa in le sue braccia: dal Torso fu e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia'. Il poeta fa riferimento a Martino IV papa dal 1281 al 1285 noto per essere un gran ghiottone e tra i suoi pasti preferiti sembra ci fossero anche i pesci del lago di Bolsena.

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

<http://www.ricetteitalia.org>