

Anguilla alla maniera di comacchio

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g anguille medie

300 g cipolle

1 spicchio aglio

olio d'oliva extra-vergine

aceto di vino

salsa di pomodoro

sale

pepe

Preparazione

Pulire l'anguilla con la cenere posta su carta robusta da pescivendoli. Se ciò non è possibile, privarla delle interiora, lavarla e tagliarla a pezzi. Fare 1 trito di cipolla e aglio e soffriggerlo in olio. Spruzzare con aceto, far evaporare e unire salsa di pomodoro diluita in poca acqua tiepida in modo da ottenere 1 fondo di cottura di 2 dita. Aggiungere sale e pepe. Dopo 15 minuti unire l'anguilla e farla cuocere a fuoco basso per 30 minuti senza rimestare. Servirla con polenta abbrustolita.

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

<http://www.ricetteitalia.org>