

# Anguilla alla salvia

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 anguilla di 500 g

75 g burro

Alcuni limoni

Alcune foglie salvia

sale

## Preparazione

Pulite l'anguilla in acqua tiepida e spellatela, quindi tagliatela a tronchetti larghi 2 dita. Prendete degli stecchini e su ognuno di essi infilate 1 foglia di salvia, 1 fettina di limone e 1 tronchetto d'anguilla. In un tegame sciogliete il burro e friggetevi gli stecchini così preparati, salare e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>