

Anguilla allo spiedo

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

anguille
olio d'oliva
aceto di vino
sale
pepe
rosmarino
alloro

Preparazione

Tolte le interiora e le pinne, ridotta in trance e lavata, l'anguilla vien posta allo spiedo alternando pezzi di pesce a foglie di alloro, provvedendo poi a cospargere la medesima con olio, aceto salato e pepato, servendosi di un rametto di rosmarino.

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

<http://www.ricetteitalia.org>