

Anguilla con le verze

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g anguille
100 g pancetta affumicata
30 g burro
1 verza piccola
4 scalogni
2 carote
1 foglia alloro
1/2 bicchiere aceto di vino bianco
1/2 bicchiere vino bianco secco
2 cucchiaini olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Mondate la verza, tagliatela in quattro, lavatela e scottatela in acqua bollente salata per 10 minuti. In un tegame scaldate il burro e due cucchiaini d'olio, fatevi appassire gli scalogni e le carote tagliati a rondelle e la pancetta a cubetti. Quando hanno preso colore spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo d'aceto, unite una foglia d'alloro lasciandola intera, salate e pepate. Aggiungete la verza sgocciolata e cuocete coperto per mezz'ora. Spellate le anguille, tagliatele a tronchetti, disponeteli nel tegame delle verze e cuocete per 20 minuti abbondanti muovendo il recipiente ogni tanto. Infine togliete l'alloro. Passate sul piatto da portata caldo e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>