

Anguilla in foglie di vite

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anguilla di 1000 g
16 foglie di vite
4 fette pancarré
40 g burro
4 foglie di salvia tritate
sale
pepe
1/2 limone (succo)

Preparazione

Private il pancarré della crosticina e tagliatelo a dadini. Fate scaldare il burro in una padella e soffriggetevi i dadini di pane, a fuoco vivo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Togliete dal fuoco, unite le foglie di salvia tritate, insaporite il tutto con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnate col succo di limone e date una mescolata. Pulite l'anguilla, dividetela a filetti e privatela della pelle e della lisca. Eliminate eventuali spine rimaste nella polpa, poi tagliate ciascun filetto in pezzi lunghi circa 3 cm. Stendete sul piano di lavoro le foglie di vite e asciugatele, tamponandole delicatamente con carta assorbente da cucina. Eliminate i piccioli, poi mettete al centro di ciascuna foglia un pezzo di anguilla. Distribuite su questo un poco del composto di pane e salvia e copritelo con un altro pezzo di pesce. Avvolgete i tocchetti d'anguilla farciti nelle foglie di vite: ripiegate prima la parte inferiore della foglia, quindi quelle laterali, infine arrotolatela. Infilate gli involtini così ottenuti su alcuni spiedini di metallo, poi cuoceteli sulla griglia calda, 3-4 minuti per lato. **NOTA:** le foglie di vite costituiscono un mezzo efficace per proteggere la polpa delicata di alcuni pesci dal forte calore della griglia. Le foglie si trovano generalmente in vendita in vasetti o scatole, conservate in salamoia. Prima di usarle, occorre estrarle delicatamente dai vasi e metterle a bagno in una terrina con acqua fresca. In tal modo si elimina l'eccesso di sale assorbito dal liquido di conservazione.

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

<http://www.ricetteitalia.org>