

Anguilla in gratella

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anguilla da 1000 g spellata e pulita
1 spicchio aglio
1 limone (succo)
2 cucchiai brandy
1 foglia alloro
pepe bianco
sale
olio d'oliva

Preparazione

Lavare l'anguilla, asciugarla e tagliarla a pezzi di 6 cm. In una ciotola battere 4 cucchiai di olio con il brandy, il succo di limone, pepe e sale. Versare questa marinata sull'anguilla, unire l'aglio e l'alloro e lasciar riposare per 3 ore. Scolare i pezzi di anguilla e cuocerli sulla gratella ben calda per 15 minuti rigirandoli delicatamente e irrorandoli con la marinata. Servire caldissimi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>