

Anguilla in salsa verde

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

900 g anguille
vino bianco secco
1 tuorlo d'uovo
1 limone
burro
1 punta fecola
1 cipolla
cerfoglio
1 ciuffo prezzemolo
acetosella
1 cucchiaino rosmarino (aghi tritati)
sale
pepe

Preparazione

Pulite e spellate le anguille, tagliatele a tronchetti e soffriggeteli in un tegame con una noce di burro per un quarto d'ora. Salate e pepate. Toglieteli e metteteli da parte. Nello stesso tegame fate insaporire un ciuffo di prezzemolo, un po' di acetosella e cerfoglio, una cipolla e un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati, aggiungete un pezzetto di burro se occorre. Cuocete a fuoco basso per 5 minuti. Versate nel recipiente un bicchiere di vino, ponete di nuovo sul fuoco i tronchetti d'anguilla e lasciate cuocere ancora per 5 minuti. Legate la salsa con il tuorlo, una punta di fecola e il succo del limone.

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

<http://www.ricetteitalia.org>