

Anguilla in teglia

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

2000 g anguilla
2 rametti alloro
vino bianco secco
sale

Preparazione

Fatevi spellare e pulire l'anguilla dal pescivendolo, quindi lavatela, asciugatela e tagliatela a pezzetti da 5 centimetri circa. Accendete il forno a 180 gradi. Ricoprite con foglie di alloro il fondo di una teglia larga e bassa che possa contenere i pezzi di anguilla in un solo strato. Sistematevi sopra il pesce, versate 1/2 bicchiere di acqua mista a vino e ricoprite con il rimanente alloro. Salate. Cuocete nel forno caldo per circa 45 minuti senza mai toccare il recipiente. Lasciate riposare una decina di minuti, poi estraete l'anguilla, poi estraete l'anguilla ben sgocciolata e accomodatela sul piatto riscaldato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>