

Anguilla in umido alla napoletana

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g anguille piccole
2 cipolle
1 manciata prezzemolo
olio d'oliva extra-vergine
Poco sale
pepe
vino bianco secco
1000 g pomodori san marzano
basilico
pane abbrustolito

Preparazione

Preparare una salsa con pomodori, basilico, olio e poco sale; passarla. Rosolare la cipolla e il prezzemolo tritati in un tegame con l'olio; unire le anguille non spellate a pezzi, salare e rosolare 2-3 minuti. Macinarvi un po' di pepe e bagnare col vino; far sfumare, unirvi la salsa di pomodoro e cuocere per 15 minuti. Servire sulle fette di pane.

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

<http://www.ricetteitalia.org>