

Anguilla in umido

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

2000 g anguilla
1000 g pomodori maturi
1 cipolla
1 spicchio aglio
1 rametto rosmarino
1 cucchiaio prezzemolo tritato
1 bicchiere vino bianco secco
2 cucchiaini aceto di vino pangrattato
1/2 bicchiere olio d'oliva
sale

Preparazione

Preparate un soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla tritati e il rosmarino, unite quindi l'anguilla passata nel pangrattato. Quando i pezzi di pesce sono rosolati da tutti i lati, unite l'aceto ed il vino bianco, fate evaporare, unite il prezzemolo, il sale ed i pomodori spellati, nettati dai semi e passati al passaverdure. Quando il sugo è addensato, l'umido è pronto

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

<http://www.ricetteitalia.org>