

# Anguilla marinata

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

3 anguille di 1200 g  
75 cl aceto di vino  
3 arance  
4 spicchi aglio  
olio d'oliva extra-vergine  
7 grani pepe  
Alcune foglie salvia

## Preparazione

Privare le anguille delle interiora, lavarle e tagliarle in pezzi di 8-9 cm di lunghezza. Friggerli in olio ben caldo. Far bollire l'aceto a fuoco basso per 30 minuti, unendovi l'aglio, le scorze delle arance, qualche foglia di salvia e 7 grani di pepe bianco. Togliere dal fuoco e far intiepidire. Sistemare i pezzi d'anguilla in 1 ciotola e versarvi sopra l'aceto stiepidito con gli odori, avendo cura di coprire il pesce. Riporre in dispensa. Vanno preparate almeno 1 settimana prima di consumarle.

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

<http://www.ricetteitalia.org>