

# Anguilla stufata

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 anguilla di 800 g  
sale  
50 g burro a pezzetti  
1 limone (succo)  
1/2 bicchiere acqua  
4 cucchiaini pangrattato  
1 pizzico pepe nero  
prezzemolo tritato

## Preparazione

Pulire un'anguilla di 800 g circa, spellarla e tagliarla a pezzi. Salarla e porla in pentola con 50 g di burro a pezzetti, il succo di un limone e 1/2 bicchiere d'acqua, 4 cucchiaini di pangrattato e un pizzico di pepe nero. Incoperchiarla e cuocere al forno già caldo a 150 gradi per 20 minuti. Togliere il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti. Cospargere di prezzemolo tritato e servire ben caldo accompagnato con patate lesse.

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

<http://www.ricetteitalia.org>