

# Anguilla verde

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g anguille  
3 cipolle  
500 g acetosa  
sale  
pepe  
1 rametto timo  
3 foglie alloro  
1 mazzetto cerfoglio  
1 mazzetto prezzemolo  
2 rametti dragoncello  
1 rametto finocchio selvatico  
30 cl brodo di pesce  
1 bicchiere vino bianco secco  
1 cucchiaio amido di mais (maizena)  
4 tuorli d'uovo  
2 limoni

## Preparazione

Tagliare le anguille in tronconi e farli rosolare rapidamente nella pentola. Aggiungere le cipolle tagliuzzate. Aggiungere il timo, l'alloro, l'acetosa e le altre erbe. Bagnare col vino. Salare e pepare. Aggiungere ancora il brodo e i succhi di limoni. Coprire e cuocere per 20 minuti. Far ridurre eventualmente la salsa. Mescolare la farina coi tuorli e la panna e aggiungerli prima di servire. Servire caldo o freddo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>