

Anguille alla bretone

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g anguilla
100 g pancetta affumicata
200 g funghi champignon
1 bicchiere vino bianco secco
1 cucchiaio passato di pomodoro
1 carota
1 cipolla
1/2 spicchio aglio
2 cucchiaini olio d'oliva
1 rametto timo
sale
pepe

Preparazione

Preparate un court-bouillon con 50 cl d'acqua, vino, carota, cipolla, un rametto di timo, sale, pepe e fate sobbollire un quarto d'ora. Spellate e tagliatele le anguille a tronchetti di quattro cm. Lessateli per 10 minuti nel brodo e poi lasciateli raffreddare nello stesso liquido. In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio, insaporitevi i funghi puliti e tagliati a fettine, la pancetta a dadini e mezzo spicchio d'aglio tritato. Lasciate colorire, aggiungete un cucchiaio di passato di pomodoro. Bagnate con un mestolo di brodo, salate e pepate. Fate sobbollire per 20 minuti. Disponete i pezzetti di anguilla sul piatto da portata e nappateli con la salsa calda. Vini di accompagnamento: Collio Pinot Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>