

SECONDI PIATTI

# Anguilla allo spiedo

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 anguilla da circa 1 kg  
1 bicchiere d'aceto  
succo di 1 limone  
1/2 bicchiere d'olio  
sale  
pepe  
alloro

## PREPARAZIONE

**1** Prendete l'anguilla, spellatela ed asportategli la testa. Dopo averla svuotata, tagliate l'anguilla a pezzi non troppo piccoli.

In una terrina mettete 1 bicchiere d'aceto con il succo di 1 limone, 1/2 bicchiere d'olio, sale, pepe e qualche foglia d'alloro. Lasciate immersa l'anguilla in questa marinata per 1/2 giornata. Quindi estraetela e cuocetela allo spiedo, alternando ciascun pezzo d'anguilla con foglie d'alloro.

E' ottima anche sulla griglia sistemata su una brace abbondante.