

SECONDI PIATTI

# Anguilla arrostita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

ANGUILLA 800 gr  
MENTA 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
CIPOLLINE SOTT'ACETO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la marinatura con l'aceto, l'olio, il sale, il pepe in grani, l'aglio e la menta tritati. Tagliare a pezzi e lasciare macerare l'anguilla almeno un giorno. Poi arrostitre.