

SECONDI PIATTI

# Anguilla ferrarese

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COTTURA: 45 min    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
media



## INGREDIENTI

1 kg di anguille  
300 g di cipolle  
aglio  
aceto  
2 cucchiaini di salsa di pomodoro

## PREPARAZIONE

- 1** Pulire e lavare bene le anguille, eliminare e tagliarle a pezzi.  
Prendere una pentola e far soffriggere in olio le cipolle e l'aglio ben tritati, aggiungere un pochino di aceto, di salsa e un goccio di acqua, un pochino di pepe e sale, cuocere per 15 minuti, aggiungere i pezzi di anguilla e cuocere per 30 minuti, durante la cottura mescolare delicatamente in modo da non rompere i pezzi.  
Servire ben caldo con polenta o fette di pane abbrustolite.