

SECONDI PIATTI

Anguilla in umido con polenta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[media](#)



INGREDIENTI

1 kg circa di anguilla
1 cipolla
1 pomodoro fresco
50 g di burro
alloro
salvia
vino bianco secco
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Pulire l'anguilla senza togliere la pelle, tagliarla a pezzi lunghi circa 6cm.

In una padella, far soffriggere il burro con una cipolla affettata finemente, la salvia e l'alloro. Lasciare cuocere per 2 o 3 minuti.

Bagnare con il vino bianco lasciandolo evaporare. Aggiustare di sale e pepe e unire il pomodoro sminuzzato. Far cuocere a fuoco moderato, con coperchio, per circa 15 minuti,

mescolando di tanto in tanto e unendo, se necessario, un mestolino d'acqua. Servire ben caldo.

Questa preparazione si accompagna molto bene con la polenta.