

SECONDI PIATTI

Anguilla marinata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

800g di anguilla viva nera o verde scura sul dorso
fianchi argentei e ventre bianco

PREPARAZIONE

- 1 Si prende un'anguilla o due di peso complessivo di 800 g . Si tiene stretta sul tagliere dopodiché con un colpo solo e un grosso coltello la si decapita fino alle pinne laterali. Così fatto si seziona ulteriormente tagliandola a morelli (pezzi di 10- 13 cm). Così fino a quando non rimangano 25/30 cm dalla coda. Quindi la si incide su un lato senza tagliare la spina e si passa ad infilarla nello spiedo in modo che resti piegata a "U". S'infilano gli altri morelli precedentemente tagliati compattandoli tra di loro ed incrociandoli. Quindi si passa alla cottura tradizionalmente a legna oppure in un grill del forno di casa. Il tempo di cottura è mediamente sui 45 minuti. Si varia di poco in rapporto al tempo che si vuole dare alla conservazione. La colorazione della pelle dà il segno della cottura e per

l'interno basta usare uno spiedo.

Una volta tolta dal forno si lascia raffreddare per circa un'ora dopodiché la si sfilava mettendone i pezzi su della carta alimentare assorbente. A parte intanto si sarà preparata la miscela d'aceto (marinatura) composta da 1 litro di aceto, 50 gr sale integrale, 20% di acqua.

Dopo averla ben miscelata si depositano i pezzi d'anguilla nel vaso di vetro proporzionato alla quantità di pesce cotto, inserendo 2 foglie di alloro per poi passare al suo riempimento.

In tempo invernale si lascia maturare fuori dal frigo per un mese dopodiché è già pronta al consumo. Messa in frigo si può arrivare a 6 mesi. Si sottolinea che l'anguilla non va salata né prima né dopo in quanto il sale è contenuto nella marinatura.