

SECONDI PIATTI

# Angulas ajo y pimienta

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 800 g di anguille piccole
- 1/2 bicchiere d'olio
- sale
- 3 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino
- 1 cucchiaio di mandorle
- 1 cucchiaio di paprica

## PREPARAZIONE

- 1** Pulire le anguille, senza levare la pelle e tagliatele a pezzi. Tritate l'aglio, mettetelo in una casseruola con l'olio e cospargetelo di paprica e di mandorle tritate e pelate. Ponete il recipiente al fuoco e, non appena comincia a scaldarsi, unitevi i pezzi di pesce e due bicchieri d'acqua. Salate e aggiungete il peperoncino intero. Fate cuocere a fiamma decisa, alla fine, spento il fuoco, lasciate riposare qualche minuto prima di servire.