

SECONDI PIATTI

Bisato a la veneziana

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

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



INGREDIENTI

1 anguilla
1 cipolla
aglio
farina
olio d'oliva
aceto
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite accuratamente l'anguilla poi lavatela in acqua corrente, quindi sventratela e tagliatela a pezzi.

Tritate una cipolla, uno spicchio d'aglio e mettete a rosolare il tutto in una casseruola con l'olio d'oliva. Fate soffriggere per qualche minuto poi aggiungete i pezzi d'anguilla infarinati.

Lasciate rosolare ancora per qualche minuto, irrorate con uno spruzzo d'aceto, aggiungete una foglia di alloro, salate e portate lentamente a cottura irrorando di tanto in

tanto, quando occorre, con un goccio d'acqua tiepida.