

SECONDI PIATTI

## Spiedini di anguilla marinata

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

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



### INGREDIENTI

ANGUILLA 600 gr  
SUCCO DI LIMONE 1 bicchiere  
PANGRATTATO 100 gr  
ALLORO 4 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate le anguille, poi spellatele e tagliatele in pezzi di 4-5 centimetri. Ponete i pezzi in una marinata di succo di limone, sale e pepe per un'ora.  
Fateli dorare in una padella con l'olio e serviteli caldi.