

ANTIPASTI E SNACK

Anguilla affumicata

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1 anguilla affumicata
- 1/2 cipolla
- 1 pizzico di prezzemolo
- olio di oliva

PREPARAZIONE

- 1 Togliere la pelle e tagliarla a pezzi. Staccare i filetti e prepararli sul piatto cospargerli con la cipolla tagliata molto sottile, un po' di prezzemolo tritato e olio . Servire con crostoni di pane tostato e burro.