

SECONDI PIATTI

Anguilla arrostita

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

ANGUILLA 800 gr
MENTA 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
CIPOLLINE SOTT'ACETO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la marinatura con l'aceto, l'olio, il sale, il pepe in grani, l'aglio e la menta tritati. Tagliare a pezzi e lasciare macerare l'anguilla almeno un giorno. Poi arrostitre.