

SECONDI PIATTI

Anguilla delle Valli di Comacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 anguilla pulita e aperta

4-5 foglie di alloro

poco sale nero grosso

succo di 1 limone.

PREPARAZIONE



2 Lavate per bene l'anguilla.

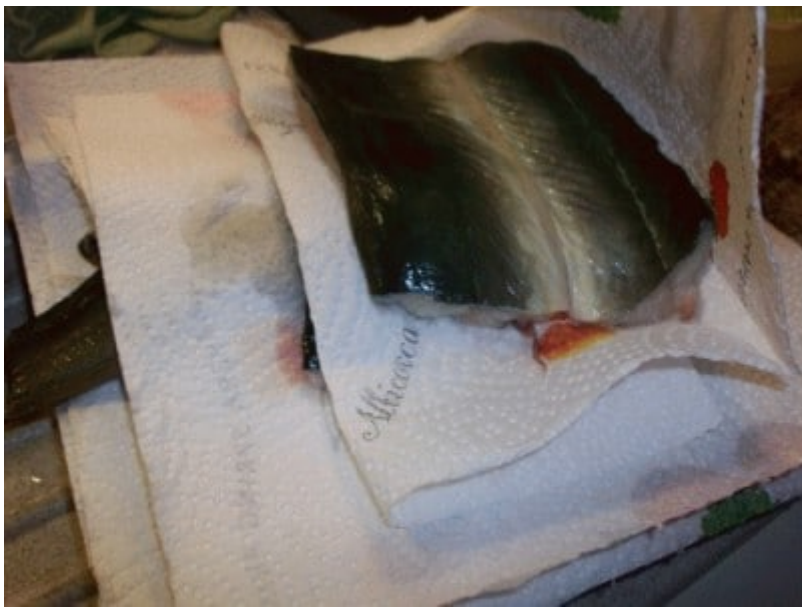




3 Tagliare l'anguilla a pezzi.



4 Asciugatela bene.



5 Scaldate bene la piastra.

Quando la piastra è ben calda cuocete l'anguilla cominciando dalla parte della pelle.



6 Salate e aggiungete l'alloro.



7 Quando la pelle è ben cotta girate l'anguilla e schiacciate leggermente.



8 terminate la cottura.



9 Rigate e aggiungete il succo di limone.



