

SECONDI PIATTI

Anguilla ferrarese

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di anguille
300 g di cipolle
aglio
aceto
2 cucchiaini di salsa di pomodoro

PREPARAZIONE

- 1** Pulire e lavare bene le anguille, eliminare e tagliarle a pezzi.
Prendere una pentola e far soffriggere in olio le cipolle e l'aglio ben tritati, aggiungere un pochino di aceto, di salsa e un goccio di acqua, un pochino di pepe e sale, cuocere per 15 minuti, aggiungere i pezzi di anguilla e cuocere per 30 minuti, durante la cottura mescolare delicatamente in modo da non rompere i pezzi.
Servire ben caldo con polenta o fette di pane abbrustolite.