

SECONDI PIATTI

Anguilla in umido

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

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



INGREDIENTI

1 anguilla di circa 1 kg
1/2 cipolla
2 spicchi d'aglio
1/2 bicchiere d'olio
1/2 bicchiere di vino bianco secco
300 g di salsa di pomodoro
sale e pepe
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1** Pulite bene l'anguilla, spellatela e tagliatela a pezzi. In una pentola piuttosto grande fate soffriggere 1/2 cipolla e 2 spicchi d'aglio in 1/2 bicchiere d'olio. Appena il soffritto sarà dorato, unitevi l'anguilla e fatela rosolare per qualche minuto. Bagnatela quindi con 1/2 bicchiere di vino bianco secco e lasciatelo evaporare. Aggiungete 300 g di salsa di pomodoro, sale e pepe.

Lasciate restringere normalmente il pomodoro e, a metà cottura, condite con un bel mazzo di prezzemolo tritato.