

SECONDI PIATTI

Su scabecciu d'anguille

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg d'anguille (o di muggini)
alloro
semola fine
aceto bianco
olio extravergine d'oliva
aglio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver pulito perfettamente le anguille, tagliatele a tranci, passatele nella semola e frigate in abbondante olio.
In una padella soffriggete due spicchi d'aglio, qualche foglia d'alloro e un bicchiere d'aceto e fate cuocere per almeno dieci minuti.
Salate i tranci di pesce, metteteli in un recipiente, unite il sugo bollente e servite il giorno dopo.