

SECONDI PIATTI

Su scabecciu d'anguille

di: *Cookaround*

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 friggete 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.