

ANGUILLA ARROSTO

Ingredienti:

- Una grossa anguilla,
- olio,
- aceto,
- sale,
- succo di limone,
- qualche foglia di lauro,
- spiedini.

Spellate l'anguilla e tagliatela a pezzi di sei centimetri che metterete a marinare in olio, aceto, sale e succo di limone per un paio d'ore.

Prendete degli spiedini di metallo, oppure degli stecchi lunghi, e infilatevi due o tre pezzi di anguilla, alternando con le foglie di lauro.

Disponeteli in una teglia, versatevi sopra la marinata avanzata e passate in forno, a far colorire.