

ANGUILLA MARINATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- Una anguilla piuttosto grossa di circa 1 kg,
- 3 foglie di alloro,
- 1 litro di aceto,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 3 chiodi di garofano,
- sale,
- pepe appena macinato,
- pepe in grani,
- olio per ungere a teglia.

Lavate e tagliate in 4 o 5 pezzi l'anguilla senza spellarla eliminando testa e coda.

Sventratela e asciugatela, disponete i pezzi in una teglia unta di olio, con una foglia di alloro, sale e pepe e fateli cuocere in forno per circa un'ora.

Togliete i pezzi d'anguilla, lasciateli sgocciolare poi metteteli ben vicini l'uno all'altro, in una terrina, badando che non ci siano spazi vuoti.

Fate bollire per un minuto aceto, sale, qualche granello di pepe, gli spicchi d'aglio, le foglie di alloro, il rosmarino, i chiodi di garofano, poi versate questo condimento sull'anguilla.

Coprite la terrina e lasciate riposare il tutto almeno 3 o 4 giorni, badando a voltare ogni tanto i pezzi di anguilla.