

ANGUILLA STUFATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguilla di 800 gr. circa,
- 50 gr. di burro,
- succo di limone,
- 1/2 bicchiere d'acqua,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- pepe nero,
- prezzemolo.

Pulire l'anguilla, spellarla e tagliarla a pezzi.

Salarla e porla in pentola con il burro a pezzetti, il succo di limone e l'acqua, il pangrattato e un generoso pizzico di pepe nero.

Incoperchiarla e cuocere al forno già caldo a 150' per 20 minuti.

Togliere il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti.

Cospargere di prezzemolo tritato e servire ben caldo accompagnato con patate lesse.