

# POLENTA ALLA POLESANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr. di anguilla,
- 3 foglie di alloro,
- 30-40 gr. di burro,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- un ciuffo di prezzemolo,
- una piccola cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- brodo,
- concentrato di pomodoro,
- 300 gr. di farina gialla a grana fine,
- olio,
- sale,
- pepe.

La preparazione di questo piatto va iniziata il giorno precedente.

Strofinare le anguille con del sale grosso o con della crusca per liberare la pelle della sua viscosità, poi fate un'incisione nella pelle sotto la testa, appendete il pesce o i pesci a un gancio e, aiutandovi con un panno, tirate la pelle verso il basso.

Sventrate i pesci, poi tagliateli a pezzi che laverete e asciugherete.

Metteteli in una capace terrina, distribuitevi sopra le foglie di alloro spezzettate, l'aglio sbucciato e a lamelle, la cipolla affettata e il prezzemolo mondato e lavato; irroratele con abbondante olio, salate, pepate, coprite il recipiente e lasciate marinare le anguille per 12 ore.

Mettete in una casseruola, meglio se di coccio, il burro e 2 cucchiai di olio, fate scaldare, adagiatevi i pezzi di anguilla scolati e lasciateli colorire da entrambi i lati.

Spruzzateli con il vino che farete lentamente evaporare.

Poi bagnate con 2 mestoli di brodo in uno dei quali avrete diluito un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Coprire e lasciate cuocere per circa mezz'ora a fuoco bassissimo.

Nel frattempo avrete provveduto a mettere sul fuoco un paiolo con un litro di acqua per la polenta; fatela bollire, salatela e versatevi a pioggia la farina gialla.

Cuocete la polenta a fiamma viva per circa un'ora, sempre mescolando.

Mettete la polenta su un piatto da portata caldo, incavatela nel centro e disponetevi i pezzi di anguilla con il loro sugo.