

491. ANGUILLA ARROSTO

Potendo, preferite sempre le anguille di Comacchio che sono le migliori d'Italia se non le superano quelle del lago di Bolsena rammentate da Dante.

Quando l'anguilla è grossa e si voglia cuocere allo spiedo è meglio spellarla. Tagliatela a rocchi lunghi tre centimetri ed infilateli tra due crostini con qualche foglia di salvia oppure di alloro se non temete che questo, pel suo odore troppo acuto, vi torni a gola. Cuocetela in bianco a fuoco moderato e per ultimo datele una bella fiammata per farle fare la crosticina croccante. Per condimento sale soltanto e spicchi di limone quando si manda in tavola.

L'anguilla mezzana, a parer mio, riesce più gustosa cotta in gratella con la sua pelle, la quale, rammollita con agro di limone quando è portata in tavola, può offrire, succhiandola, un sapore non sgradito. Per condimento sale e pepe soltanto. I Comacchiesi, per la gratella adoperano anguille mezzane, le spellano se sono un po' grosse, le ripuliscono soltanto se sottili, le inchiodano con la testa sopra un'asse, le sparano con un coltello tagliente, levano la spina e così aperte con le due mezze teste, le mettono in gratella, condite solo di sale e pepe a mezza cottura. Le mangiano bollenti. L'anguilla richiede nel pasteggiare vino rosso ed asciutto.