

494. ANGUILLA COL VINO

Prendete un'anguilla di circa mezzo chilogrammo, o più d'una, dello stesso peso in complesso, non essendo necessario per questo piatto che sieno grosse; strofinatele con la rena per nettarle dalla mucosità, lavatele e tagliatele a rocchi. Ponete in un tegame uno spicchio d'aglio tagliato a fettine, tre o quattro foglie di salvia tritata all'ingrosso, la corteccia di un quarto di limone e non molto olio. Mettetelo al fuoco e, quando il soffritto avrà preso colore, collocateci le anguille e conditele con sale e pepe. Allorché l'umido comincia a scemare andate scalzandole con la punta di un coltello onde non si attacchino e rosolate che sieno versateci sugo di pomodoro o conserva, e rivoltatele. Rosolate anche dall'altra parte, versateci un buon dito di vino rosso o bianco asciutto mischiato a due dita d'acqua, copritele e lasciatele finir di cuocere a fuoco lento. Mandatele in tavola con alquanto del loro intinto e servitele a quattro persone, a cui potranno bastare.