

495. ANGUILLA IN UMIDO ALL'USO DI COMACCHIO

I Comacchiesi non fanno mai uso d'olio per condire l'anguilla in qualunque modo essa venga cucinata, il che si vede anche da questo umido che potrebbe pur chiamarsi zuppa o cacciucco di anguille. Infatti codesto pesce contiene tanto olio in sé stesso che l'aggiungerne guasta anziché giovare. La prova fattane avendo corrisposto alla ricetta favoritami, ve la descrivo tal quale.

"Per un chilogrammo di anguille prendete tre cipolle, un sedano, una bella carota, prezzemolo e la buccia di mezzo limone. Tagliate tutto, meno il limone, a pezzi grossi e fate bollire con acqua, sale e pepe. Tagliate le anguille a rocchi, lasciando però i rocchi uniti tra loro da un lembo di carne. Prendete un pentolo adatto e fategli in fondo uno strato di anguilla cui sopraporrete uno strato delle verdure dette di sopra e quasi cotte (gettando via il limone), poi un altro strato d'anguilla, un altro di verdura, ecc., fin che ce ne cape. Coprite tutto coll'acqua dove le verdure bollirono; mettete il pentolo ben turato a bollire adagio, scuotendolo, girandolo, ma non frugando mai col mestolo perché spappolereste ogni cosa. Noi usiamo circondare il pentolo di cenere e brace fin più che a mezzo, davanti a un fuoco chiaro di legna, sempre scuotendo e girando. Quando i rocchi, che erano uniti per un lembo, si staccano l'un dall'altro, son presso che cotti. Aggiungete allora un buon cucchiaino di aceto forte, conserva di pomodoro e assaggiate il brodo per correggerlo di sale e di pepe (siate generosi); fate dare altri pochi bollori e mandate magari il pentolo in tavola, perché è vivanda di confidenza. Servite in piatti caldi, su fette di pane". Avverto io che qui si tratta di anguille mezzane e non ispellate, che le cipolle, se sono grosse, due bastano e che due bicchieri d'acqua saranno sufficienti per cuocere le verdure. Le fette del pane sarà bene di asciugarle al fuoco senza arrostirle.