
ANGUILLA ALLA MANIERA DI COMACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di anguille medie
- 300 g di cipolle
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Pulire l'anguilla con la cenere posta su carta robusta da pescivendoli.

Se ciò non è possibile, privarla delle interiora, lavarla e tagliarla a pezzi.

Fare 1 trito di cipolla e aglio e soffriggerlo in olio.

Spruzzare con aceto, far evaporare e unire salsa di pomodoro diluita in poca acqua tiepida in modo da ottenere 1 fondo di cottura di 2 dita.

Aggiungere sale e pepe.

Dopo 15 minuti unire l'anguilla e farla cuocere a fuoco basso per 30 minuti senza rimestare.

Servirla con polenta abbrustolita.