

## ANGUILLA ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguilla di 500 g
- 75 g di burro
- alcuni limoni
- alcune foglie di salvia
- sale

Pulite l'anguilla in acqua tiepida e spellatela, quindi tagliatela a tronchetti larghi 2 dita. Prendete degli stecchini e su ognuno di essi infilate 1 foglia di salvia, 1 fettina di limone e 1 tronchetto d'anguilla. In un tegame sciogliete il burro e friggetevi gli stecchini così preparati, salare e servire.