

ANGUILLA CON LE VERZE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di anguille
- 100 g di pancetta affumicata
- 30 g di burro
- 1 verza piccola
- 4 scalogni
- 2 carote
- 1 foglia di alloro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate la verza, tagliatela in quattro, lavatela e scottatela in acqua bollente salata per 10 minuti.

In un tegame scaldate il burro e due cucchiaini d'olio, fatevi appassire gli scalogni e le carote tagliati a rondelle e la pancetta a cubetti.

Quando hanno preso colore spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo d'aceto, unite una foglia d'alloro lasciandola intera, salate e pepate.

Aggiungete la verza sgocciolata e cuocete coperto per mezz'ora.

Spellate le anguille, tagliatele a tronchetti, disponeteli nel tegame delle verze e cuocete per 20 minuti abbondanti muovendo il recipiente ogni tanto.

Infine togliete l'alloro.

Passate sul piatto da portata caldo e servite.