

ANGUILLA IN FOGLIE DI VITE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguilla di 1 kg
- 16 foglie di vite
- 4 fette di pancarrè
- 40 g di burro
- 4 foglie di salvia tritate
- sale
- pepe
- 1/2 limone (succo)

Private il pancarrè della crosticina e tagliatelo a dadini.

Fate scaldare il burro in una padella e soffriggetevi i dadini di pane, a fuoco vivo, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Togliete dal fuoco, unite le foglie di salvia tritate, insaporite il tutto con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnate col succo di limone e date una mescolata.

Pulite l'anguilla, dividetela a filetti e privatela della pelle e della lisca.

Eliminate eventuali spine rimaste nella polpa, poi tagliate ciascun filetto in pezzi lunghi circa 3 cm.

Stendete sul piano di lavoro le foglie di vite e asciugatele, tamponandole delicatamente con carta assorbente da cucina.

Eliminate i piccioli, poi mettete al centro di ciascuna foglia un pezzo di anguilla.

Distribuite su questo un poco del composto di pane e salvia e copritelo con un altro pezzo di pesce.

Avvolgete i tocchetti d'anguilla farciti nelle foglie di vite: ripiegate prima la parte inferiore della foglia, quindi quelle laterali, infine arrotolatela.

Infilate gli involtini così ottenuti su alcuni spiedini di metallo, poi cuoceteli sulla griglia calda, 3-4 minuti per lato.

NOTA: le foglie di vite costituiscono un mezzo efficace per proteggere la polpa delicata di alcuni pesci dal forte calore della griglia.

Le foglie si trovano generalmente in vendita in vasetti o scatole, conservate in salamoia.

Prima di usarle, occorre estrarle delicatamente dai vasi e metterle a bagno in una terrina con acqua fresca.

In tal modo si elimina l'eccesso di sale assorbito dal liquido di conservazione.