

ANGUILLA IN GRATELLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguilla da 1000 g di spellata e pulita
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiaini di brandy
- 1 foglia di alloro
- pepe bianco
- sale
- olio d'oliva

Lavare l'anguilla, asciugarla e tagliarla a pezzi di 6 cm.

In una ciotola battere 4 cucchiaini di olio con il brandy, il succo di limone, pepe e sale.

Versare questa marinata sull'anguilla, unire l'aglio e l'alloro e lasciar riposare per 3 ore.

Scolare i pezzi di anguilla e cuocerli sulla gratella ben calda per 15 minuti rigirandoli delicatamente e irrorandoli con la marinata.

Servire caldissimi.