

ANGUILLA IN GRATELLA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di anguille

- sale

Secondo la tradizione l'anguilla dovrebbe essere pulita con cenere di legna su carta robusta, per essere sgrassata a dovere, ma oggi certo questa è solo una notazione accademica.

Ad ogni buon conto, lavare bene l'anguilla, praticare alcune incisioni trasversali ed aprirla praticando un taglio dalla testa alla coda.

Asportare le interiora.

Spolverizzare di sale e far cuocere sulla gratella voltandola più volte.

Non è necessario usare altro condimento, poiché il suo stesso grasso è più che sufficiente.