

ANGUILLA IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di anguille
- vino bianco secco
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- burro
- 1 punta di fecola
- 1 cipolla
- cerfoglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- acetosella
- 1 cucchiaino di rosmarino (aghi tritati)
- sale
- pepe

Pulite e spellate le anguille, tagliatele a tronchetti e soffriggeteli in un tegame con una noce di burro per un quarto d'ora. Salate e pepate.

Toglieteli e metteteli da parte.

Nello stesso tegame fate insaporire un ciuffo di prezzemolo, un po' di acetosella e cerfoglio, una cipolla e un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati, aggiungete un pezzetto di burro se occorre.

Cuocete a fuoco basso per 5 minuti.

Versate nel recipiente un bicchiere di vino, ponete di nuovo sul fuoco i tronchetti d'anguilla e lasciate cuocere ancora per 5 minuti.

Legate la salsa con il tuorlo, una punta di fecola e il succo del limone.