

ANGUILLA IN TEGLIA

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di anguilla
- 2 rametti di alloro
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Fatevi spellare e pulire l'anguilla dal pescivendolo, quindi lavatela, asciugatela e tagliatela a pezzetti da 5 centimetri circa. Accendete il forno a 180°C.

Ricoprite con foglie di alloro il fondo di una teglia larga e bassa che possa contenere i pezzi di anguilla in un solo strato. Sistematevi sopra il pesce, versate 1/2 bicchiere di acqua mista a vino e ricoprite con il rimanente alloro.

Cuocete nel forno caldo per circa 45 minuti senza mai toccare il recipiente.

Lasciate riposare una decina di minuti, poi estraete l'anguilla, poi estraete l'anguilla ben sgocciolata e accomodatela sul piatto riscaldato.