

ANGUILLA IN UMIDO ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di anguille piccole
- 2 cipolle
- 1 manciata di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- poco sale
- pepe
- vino bianco secco
- 1000 g di pomodori san marzano
- basilico
- pane abbrustolito

Preparare una salsa con pomodori, basilico, olio e poco sale; passarla.

Rosolare la cipolla e il prezzemolo tritati in un tegame con l'olio; unire le anguille non spellate a pezzi, salare e rosolare 2-3 minuti.

Macinarvi un po' di pepe e bagnare col vino; far sfumare, unirvi la salsa di pomodoro e cuocere per 15 minuti.

Servire sulle fette di pane.