

# ANGUILLA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di anguille
- 3 cipolle
- 500 g di acetosa
- sale
- pepe
- 1 rametto di timo
- 3 foglie di alloro
- 1 mazzetto di cerfoglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 rametti di dragoncello
- 1 rametto di finocchio selvatico
- 30 cl di brodo di pesce
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di amido di mais (maizena)
- 4 tuorli d'uovo
- 2 limoni
- 20 cl di panna

Tagliare le anguille in tronconi e farli rosolare rapidamente nella pentola.

Aggiungere le cipolle tagliuzzate.

Aggiungere il timo, l'alloro, l'acetosa e le altre erbe.

Bagnare col vino.

Salare e pepare.

Aggiungere ancora il brodo e i succhi di limoni.

Coprire e cuocere per 20 minuti.

Far ridurre eventualmente la salsa.

Mescolare la farina coi tuorli e la panna e aggiungerli prima di servire.

Servire caldo o freddo.