

# SPIEDINI D'ANGUILLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di anguille,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- 1 limone,
- alloro,
- pancarrè,
- sale,
- pepe.

In una larga terrina emulsionate olio, aceto, succo di limone, sale, pepe.

Aggiungete una foglia d'alloro.

Pulite e spellate le anguille, tagliatele a tronchetti di tre centimetri, metteteli nella marinata e lasciateveli per più di un'ora. Sgocciolatele e infilateli negli spiedini o in lunghi stecchi di legno, alternandoli con una foglia d'alloro e un rettangolino di pane.

Mettete gli spiedini in una teglia, spruzzateli con la marinata e cuoceteli in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, girandoli e ungendoli di tanto in tanto.

Serviteli molto caldi.