

ANGUILLA ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4 persone:

- un'anguilla da circa 900 g,
- 70 g di burro,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- un quarto di vino bianco,
- due foglie di alloro,
- un ciuffetto di maggiorana,
- un mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe,
- latte,
- 10 g di farina,
- quattro filetti di acciughe.

Private l'anguilla della pelle, della testa e degli intestini, quindi lavatela e riducetela a pezzi regolari di 6-7 cm.

Fate fondere 50 g di burro in un largo tegame, possibilmente di terracotta, e mettetevi ad appassire un finissimo trito di cipolla e aglio.

Adagiatevi i pezzi di anguilla e lasciateli colorire bene da ogni lato; poi bagnate con il vino bianco, che lascerete evaporare a fuoco dolce.

Cospargerete con le erbe aromatiche tritate; regolate di sale e di pepe, bagnate con un bicchiere di latte tiepido, coprite il recipiente e lasciate cuocere a calore molto tenue per circa 1 ora.

Durante la cottura rivoltate spesso i pezzi di pesce unendo, se occorre, altro latte.

A cottura ultimata, accomodate l'anguilla sul piatto da portata e tenetela in caldo.

Maneggiate il restante burro con la farina e unitelo al sughetto rimasto nel recipiente; aggiungete quindi i filetti di acciughe tritati e lasciate cuocere ancora per pochi istanti.

Versate il tutto sul pesce e servite subito.