

# ANGUILLA IN CARPIONE

Ingredienti per 8 persone:

1,5 kg di anguilla già eviscerata,  
3 spicchi di aglio,  
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva,  
6 cucchiaini di aceto,  
2 rametti di alloro,  
1 cucchiaino di bacche di ginepro,  
4 cucchiaini di vino bianco,  
sale,  
pepe.

Spellate l'anguilla, sciacquatela e tagliatela a tocchetti di 6 cm.

Incidete la pelle e inserite in ogni pezzo di pesce 1 foglia di alloro, quindi legateli con filo leggero.

Fate imbiondire l'aglio nell'olio extravergine a fuoco lento, eliminatelo e unite l'anguilla; alzate la fiamma e fate rosolare per 7-8 minuti.

Bagnate con il vino bianco e 3 cucchiaini di acqua e continuate la cottura per altri 15 minuti, quindi salate e pepate.

Levate i pezzetti di anguilla, eliminate il filo e trasferiteli in una terrina di ceramica; aggiungete al sugo di cottura l'aceto, le bacche di ginepro e le foglie di alloro rimaste e fate restringere a fiamma sostenuta per 5 minuti.

Versate il liquido ottenuto sul pesce, lasciate riposare per 5 minuti e servite.