

Ingredienti per 4 persone:

grammi 600 di anguilla

aglio, cipolla, carota, salvia, lauro, timo

vino bianco secco

farina

olio di oliva

sale e pepe

Questo piatto va preparato almeno ventiquattr'ore prima.

Lavate bene l'anguilla e strofinatela con un canovaccio. Apritela e toglietele le interiora, lavate bene l'interno, privatela delle branchie e tagliatela a pezzi.

Infarinate i pezzi di anguilla e fateli friggere in padella con abbondante olio fumante. Dopo aver rigirato alcune volte i pezzi per farli cuocere completamente, sgocciolateli e poneteli in una terrina.

Fate rosolare in casseruola, con mezzo bicchiere di olio, una cipolla e due spicchi di aglio tritati; quando il trito è appassito unite la carota tagliata a fette sottili, due foglie di lauro, un rametto di salvia ed uno di timo.

Lasciate insaporire per qualche minuto e coprite con mezzo litro abbondante di bianco secco. Mettete un poco di pepe, meglio se in grani, e portate ad ebollizione. Abbassate la fiamma e fate cuocere a fuoco lento per un'altra ventina di minuti. Versate il composto caldo in una terrina dove avrete posto i pezzi di anguilla e lasciate riposare.