LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Anguille al sugo

....A chi piacciono le anguille? Provatele anche così !!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Anguille non grosse - 5
- olio - q.b.
- pomodorini - 12
- pelati - 200 g
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- sale - q.b.
- pepe - peperoncino - a piacere
- basilico - 2 foglie

Preparazione

Se vi piacciono le anguille, ben sapete che son buone in tanti modi. Io le preparo così! Comprate le anguille, se ve le puliscono siete proprio fortunate, altrimenti mettetele per una mezz'ora in freezer e poi, come mi ha detto Pietro, aiutandovi con la carta che avvolge il pesce, ma mettendola al rovescio, dalla parte che non c'è la pellicola, riuscite a tenere ferme le anguille e a farle a tocchetti. In un tegame versate un giro d'olio e vi mettete il prezzemolo e l'aglio tritati. Fate rosolare leggermente e vi aggiungete i tocchetti delle anguille. Mettete i pomodorini tagliati a pezzetti e circa mezzo barattolo di pelati passati. Aggiustate di sale, pepe e peperoncino a piacere e il solito pizzico di zucchero, per togliere l'acidità del pomodoro! Aggiungete, volendo qualche foglia di basilico. Quando il sugo si è ristretto ed è pronto, sono cotte anche le anguille!