ANGUILLE AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 anguille piccole,
- cipolla rossa,
- peperoncino,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 gambo di sedano,
- 1 foglia d'alloro,
- 5 cucchiai di olio d'oliva extravergine,
- la buccia di un limone,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- un bicchiere di Vermentino,
- 40 g di pecorino fresco,
- sale e pepe.

Privare le anguille della testa e delle interiora, tagliarle a pezzi e lavarli.
Sbucciare la cipolla e l'aglio; privare il sedano dei filamenti, lavarlo e tagliarlo a pezzetti; affettare l'aglio e la cipolla.
Far scottare la buccia di limone, tagliata a listerelle sottili, in acqua in ebollizione e scolarle.
Mettere l'olio in un tegame di terracotta e farvi appassire la cipolla, il peperoncino, l'aglio e il sedano con la foglia d'alloro; unire i pezzi d'anguilla e farli cuocere per qualche minuto a fuoco dolce e a recipiente coperto.
Versare il vino, aggiungere le listerelle di buccia di limone, il prezzemolo lavato e tritato e insaporire con un pizzico di sale e di pepe.
Porre il tegame in forno preriscaldato a 180° e continuare la cottura per 10 minuti aggiungendo, se necessario, un poco d'acqua calda.
Qualche minuto prima del termine della cottura, cospargere le anguille con il pecorino fresco tagliato a lamelle.