

493. ANGUILLA IN UMIDO

Meglio è che per questo piatto le anguille siano grosse anzi che no, e, senza spellarle, tagliatele a pezzetti corti. Tritate un battuto piuttosto generoso di cipolla e prezzemolo, mettetelo al fuoco con poco olio, pepe e sale e quando la cipolla avrà preso colore gettateci l'anguilla. Aspettate che abbia succhiato il sapore del soffritto per tirarla a cottura con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Procurate che vi rimanga dell'intinto in abbondanza se volete servirla in tavola sopra a crostini di pane arrostito appena. Sentirete un manicaretto delicato, ma non confacente a tutti gli stomaci.