ANGUILLA AI FERRI

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di anguille piccole
- olio d'oliva
- sale

Lavate le anguille con farina di granturco e aceto, per togliere il viscido; sciacquatele con l'acqua corrente.
Tagliatele a pezzi senza spellarle ed aprite i pezzi a libro per togliere l'osso, ungeteli con poco olio e metteteli sulla graticola calda facendo attenzione che si arrostiscano delicatamente da ambo le parti.
Le anguille sono cotte quando la pelle è completamente sgrassata e asciutta.
Si servono accompagnate da polenta.