BRODETO DI ANGUILLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di anguilla
- 1 cipolla piccola
- salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino rosso
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- sale

Spellare ed eviscerare le anguille, eliminando le teste e tagliarle in pezzi.
Imbiondire nell'olio un trito di cipolla e prezzemolo; unirvi la salsa di pomodoro e 1/2 bicchiere d'acqua.
Far cuocere alcuni minuti, salare e adagiarvi l'anguilla; irrorare poco a poco con l'aceto e una volta evaporato aggiungere poca acqua e portare a cottura a fuoco lento e a recipiente coperto, aggiungendo acqua di tanto in tanto.
Servire.