CARPIONCELLO DI ANGUILLA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 anguille
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 3 foglie di alloro
- 20 cl di aceto di vino
- 20 cl di vino bianco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- farina per polenta
- olio per friggere

Pulire le anguille, lavarle abbondantemente e passarle nella farina.

Friggerle ed asciugarle.

Pulire le verdure, tagliarle a julienne e lasciarle appassire in un tegame con l'olio d'oliva.

Unire gli odori, bagnare con aceto e vino e cuocere per pochi minuti.

Versarvi le anguille e lasciar marinare per almeno 24 ore.