ANGUILLA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di anguilla,
- sale grosso,
- farina,
- mezzo bicchiere d 'olio,
- 100 g di burro,
- tre spicchi d 'aglio,
- sale,
- pepe.

Tagliate l'anguilla a pezzi di circa 10 centimetri (dopo averla strofinata con sale grosso, per eliminare la vischiosità della pelle), lavateli ed asciugateli, quindi infarinateli e passateli nell'olio bollente a dorare.
Togliete i pezzi di pesce dal recipiente.
Aggiungete all'olio di cottura il burro e gli spicchi d'aglio, fateli rosolare, aggiungete al condimento due mestoli d'acqua e versate il tutto sui pezzi di anguilla che avrete nel frattempo disposto in una pirofila, salate e pepate.
Ponete in forno per circa 15 minuti.
Servite ben caldo nello stesso recipiente di cottura.