# ANGUILLA IN UMIDO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di anguilla,
- sale grosso,
- una piccola cipolla,
- tre cucchiai di olio,
- 50 g di burro,
- 500 g di pomodori da sugo,
- sale,
- pepe
- noce moscata,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- farina,
- due costole di sedano,
- due foglie di alloro,
- qualche fogliolina di salvia,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo.

Strofinate energicamente l'anguilla con sale grosso, per togliere la vischiosità della pelle, poi sventratela, lavatela accuratamente e tagliatela a pezzi di 7-8 centimetri, eliminando la testa.
Tritate finemente la cipolla, mettetela in una larga padella (che possa poi contenere l'anguilla), unitevi l'olio, il burro e fate soffriggere dolcemente; aggiungete i pomodori pelati, liberati dai semi e sfilettati; salate, pepate, insaporite con la noce moscata e bagnate con il vino bianco.
Fate leggermente restringere il sugo, poi adagiatevi i pezzi di anguilla appena infarinati, cospargeteli con un trito di sedano, alloro, salvia, aglio e prezzemolo, rigirateli bene nel condimento, salate poco, coprite il recipiente e fate cuocere a fiamma lentissima per circa 20-25 minuti.
Se il sugo tendesse a restringersi troppo unite mezzo mestolino di acqua o brodo.
Servite l'anguilla ben calda coperta con il suo fondo di cottura.