

ANGUILLE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 kg di anguilla,
- 1 manciata di acetosella,
- un po' di prezzemolo e di cerfoglio,
- qualche foglia di salvia (o di menta),
- 50 gr. di burro,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- farina quanto basta,
- succo di limone quanto basta,
- sale,
- pepe.

Tagliate le anguille a pezzi lunghi 5 centimetri.

Tritate l'acetosella, il prezzemolo e il cerfoglio e uniteli alla salvia.

In una casseruola fate fondere 30 grammi di burro e mettetevi i pezzi di anguilla e le erbe.

Rimestate per amalgamare bene il tutto e fate scaldare a fuoco dolce.

Diminuite l'intensità del calore e coprite lasciando sobbollire per una decina di minuti, rimestando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

Alzate la fiamma, salate, pepate, bagnate con il vino (eventualmente allungato con acqua) e fate cuocere per altri 20 minuti a recipiente coperto.

In una terrina mescolate il burro rimasto ammorbidito con un po' di farina.

Unite questo miscuglio alle anguille, che dovranno cuocere ancora per qualche minuto, e terminate aggiungendo del succo di limone.

Mettete a raffreddare in luogo fresco, ma non in frigorifero.

Questo piatto si può servire anche caldo.