

RISOTTO CON L'ANGUILLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di anguilla,
- 300 g di riso,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 1 limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Spellate, sventrate, togliete la lisca all'anguilla e tagliatela a pezzi.

Tritate l'aglio, il prezzemolo e soffriggeteli in 1/2 bicchiere d'olio.

Dopodiché unite l'anguilla, l'alloro, il succo di mezzo limone e un bicchiere di acqua; lasciate cuocere per 20 minuti. Aggiungete infine il riso, precedentemente cotto, e il sale portando a fine cottura.