

ANGUILLA AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di anguille
- 200 g di peperoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi di aglio
- 500 g di pomodori maturi

Tagliare le anguille in tronconi di 8 cm.

Rosolare l'aglio, aggiungere i pezzi di anguilla, salare e pepare, bagnare col vino.

Far ridurre, aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti.

Aggiungere pure i peperoni sbollentati e tagliati a filetti.

Cuocere per 15 minuti a coperto.