

ANGUILLE ALLA BRETONE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di anguilla
- 100 g di pancetta affumicata
- 200 g di funghi champignon
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 rametto di timo
- sale
- pepe

Preparate un court-bouillon con 50 cl d'acqua, vino, carota, cipolla, un rametto di timo, sale, pepe e fate sobbollire un quarto d'ora.

Spellate e tagliatele le anguille a tronchetti di quattro cm.

Lessateli per 10 minuti nel brodo e poi lasciateli raffreddare nello stesso liquido.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio, insaporitevi i funghi puliti e tagliati a fettine, la pancetta a dadini e mezzo spicchio d'aglio tritato.

Lasciate colorire, aggiungete un cucchiaio di passato di pomodoro.

Bagnate con un mestolo di brodo, salate e pepate.

Fate sobbollire per 20 minuti.

Disponete i pezzetti di anguilla sul piatto da portata e nappateli con la salsa calda.