

SPIEDINI DI ANGUILLA ALL'EMILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguilla di 1000 g,
- alcune foglie di alloro,
- pane raffermo (filoncino,)
- olio d'oliva,
- pangrattato.

L'anguilla va lavata e ripulita della pelle, quindi tagliata a tronchetti.

Alternativamente si infilano su di uno spiedino un rocchetto di pesce, un pezzo di filoncino e una foglia di alloro.

Si depongono quindi gli spiedini su di una teglia a debita distanza, preparando il forno a calore moderato (180 gradi).

Durante la cottura, la carne tenera dell'anguilla va unta leggermente e spolverizzata di pangrattato il quale forma, prima del servizio, una crosta dorata.

Gli spiedini verranno accompagnati da una insalata mista o da peperonata dolce.