ANGUILLE NATALIZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di anguille,
- farina di granoturco,
- 60 g di burro,
- un rametto di rosmarino,
- alcune foglie di salvia,
- alcune foglie di basilico,
- un rametto di timo,
- tre foglie di alloro,
- due cipolline piccole,
- due spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe,
- farina,
- un limone.

La preparazione di questo piatto va iniziata il giorno precedente la consumazione.

Pulite le anguille, sgrassando la pelle con un energico massaggio eseguito con farina di granoturco: quindi tagliatele a pezzi, lavatele ed asciugatele.

Preparate poi la marinata, in cui il pesce dovrà riposare tutta la notte.

Adagiate i pezzi di anguilla in una terrina, rovesciatevi sopra il burro fuso e caldo, cospargete con rosmarino, la salvia, il basilico, il timo, l'alloro, le cipolline pulite e affettate grossolanamente, l'aglio pelato e schiacciato.

Salate, pepate con abbondanza, coprite il recipiente e lasciate marinare.

Il giorno dopo, poco tempo prima dell'ora di pranzo, scolate i pezzi di anguilla dalla marinata, passateli nella farina, quindi metteteli sulla griglia del forno già caldo ad arrostiti a fuoco lentissimo.

Per il tempo di cottura dovrete regolarvi a seconda della grossezza dei pezzi d'anguilla; saranno pronti quando avranno assunto un colore ben dorato.

Serviteli caldi, contornati da spicchi di limoni.