

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di capitone

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Anguilla di 1000 g	1
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Aceto di vino bianco	
Salsa di pomodoro	500 g
Cipolla	1
Aglio	2 spicchi
Timo	
Alloro	
Origano	
Sale	
Peperoncino	
Pane (fettine fritte con l'olio)	alcune fettine

Preparazione

- 1 Pulite l'anguilla, eliminatene la testa, tagliatela in pezzi, lavateli bene e asciugateli. In un tegame di coccio versate l'olio, aggiungete la cipolla tritata e l'aglio schiacciato e fateli imbiondire.
- 2 Mettetevi i pezzi di anguilla, dopo qualche minuto versate il vino, fatelo evaporare, aggiungete la salsa di pomodoro, bagnate con mezzo bicchiere d'acqua e aceto (nella proporzione di 4/5 d'acqua e 1/5 d'aceto), condite con sale, peperoncino tagliuzzato e un pizzico di timo, alloro e origano tritati insieme.
- 3 Fate prendere l'ebollizione, abbassate la fiamma e fate cuocere, a tegame coperto, per una ventina di minuti.
- 4 Al momento di servire mettete nelle terrinette individuali le fettine di pane dorate nell'olio e versatevi sopra i pezzi di anguilla e il brodo.