

SECONDI DI PESCE

Anguilla con le verze

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Anguille	800 g
Pancetta affumicata	100 g
Burro	30 g
Verza piccola	1
Scalogni	4
Carote	2
Alloro	1 foglia
Aceto di vino bianco	1/2 bicchiere
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Olio d'oliva	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate la verza, tagliatela in quattro, lavatela e scottatela in acqua bollente salata per 10 minuti.
- 2 In un tegame scaldate il burro e due cucchiari d'olio, fatevi appassire gli scalogni e le carote tagliati a rondelle e la pancetta a cubetti.
- 3 Quando hanno preso colore spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo d'aceto, unite una foglia d'alloro lasciandola intera, salate e pepate.
- 4 Aggiungete la verza sgocciolata e cuocete coperto per mezz'ora. Spellate le anguille, tagliatele a tronchetti, disponeteli nel tegame delle verze e cuocete per 20 minuti abbondanti muovendo il recipiente ogni tanto.
- 5 Infine togliete l'alloro. Passate sul piatto da portata caldo e servite.