

SECONDI DI PESCE

Anguilla in foglie di vite

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Anguilla di 1000 g	1
Foglie di vite	16
Pancarré	4 fette
Burro	40 g
Foglie di salvia tritate	4
Sale	
Pepe	
Limone (succo)	1/2

Preparazione

- 1 Private il pancarré della crosticina e tagliatelo a dadini. Fate scaldare il burro in una padella e soffriggetevi i dadini di pane, a fuoco vivo, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.
- 2 Togliete dal fuoco, unite le foglie di salvia tritate, insaporite il tutto con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnate col succo di limone e date una mescolata.
- 3 Pulite l'anguilla, dividetela a filetti e privatela della pelle e della lisca. Eliminate eventuali spine rimaste nella polpa, poi tagliate ciascun filetto in pezzi lunghi circa 3 cm.
- 4 Stendete sul piano di lavoro le foglie di vite e asciugatele, tamponandole delicatamente con carta assorbente da cucina. Eliminate i piccioli, poi mettete al centro di ciascuna foglia un pezzo di anguilla.
- 5 Distribuite su questo un poco del composto di pane e salvia e copritelo con un altro pezzo di pesce.
- 6 Avvolgete i tocchetti d'anguilla farciti nelle foglie di vite: ripiegate prima la parte inferiore della foglia, quindi quelle laterali, infine arrotolatela.
- 7 Infilate gli involtini così ottenuti su alcuni spiedini di metallo, poi cuoceteli sulla griglia calda, 3-4 minuti per lato.

- 8 NOTA: le foglie di vite costituiscono un mezzo efficace per proteggere la polpa delicata di alcuni pesci dal forte calore della griglia.
- 9 Le foglie si trovano generalmente in vendita in vasetti o scatole, conservate in salamoia. Prima di usarle, occorre estrarle delicatamente dai vasi e metterle a bagno in una terrina con acqua fresca.
- 10 In tal modo si elimina l'eccesso di sale assorbito dal liquido di conservazione.