

ANGUILLA CON L'UVA PASSA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- peperoncino in polvere
- 1 foglia d'alloro
- uvetta (35gr)
- 1 scalogno
- 5 foglie di salvia
- pepe nero
- 3 pomodori secchi
- anguilla (900gr)

Come si prepara

Pulire perfettamente le anguille, tagliarle a pezzi di circa tre centimetri.

Tagliare a listarelle i pomodori secchi.

Mettere in ammollo l'uvetta per 10 minuti nell'acqua tiepida.

Appassire lo scalogno tagliato fine, nell'olio caldo e a fuoco basso, aggiungere l'alloro, la salvia e poi il pesce.

Unire i pomodori, l'uvetta, il sale, il pepe e il peperoncino.

Cuocere per una trentina di minuti a fuoco basso, quindi servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

pesce, anguilla, uva passa

