

Anguilla Allo Spiedo

Tolte le interiora e le pinne, ridotta in trance e lavata, l'anguilla vien posta allo spiedo alternando pezzi di pesce a foglie di alloro, provvedendo poi a cospargere la medesima con olio, aceto salato e pepato, servendosi di un rametto di rosmarino.

Ingredienti

Anguille
Olio D'oliva
Aceto Di Vino
Sale
Pepe
Rosmarino
Alloro

Note

Preparazione: 40 minuti.