

ANGUILLE E PISELLI

Ingredienti:

600 g. di anguille , 800 g. di piselli , 300 g. di pomodori , 2 spicchi di aglio ,
olio extra vergine d'oliva , sale , 1 cipolla .

La preparazione:

Per prima cosa, iniziare col pulire per bene le anguille e tagliarle a pezzi. Trittare molto finemente l'aglio e la cipolla e poi fare un soffritto in un tegame un po' grande. Aggiungerci i piselli, cuocendoli per circa 10 minuti. Nel frattempo passare i pomodori e versarli nel tegame, e poi a piacere aggiungere 1 – 2 pizzichi di sale. Cuocere per circa 20 minuti. Abbassare le fiamma e mettere anche le anguille tagliate a pezzi. Continuare la cottura delle anguille mantenendo interi i piselli.

RE di SEUI