

Anguilla in umido

L'anguilla è un pesce, dalla particolare forma di biscia e dalla pelle molto vischiosa. Le anguille di grosse dimensioni vengono chiamate capitoni.

Normalmente vivono in acqua dolce ma all'inizio dell'inverno migrano verso il mare. È proprio in questo periodo dell'anno che la loro carne è migliore.

Infatti, l'anguilla viene consumata soprattutto nel periodo delle festività natalizie e in molte zone non può mancare nel cenone di fine anno.

Le anguille pescate in acqua corrente hanno una carne decisamente migliore di quelle pescate in acqua stagnante. Quelle che vivono in acqua corrente hanno una pelle di colore marrone chiaro, con riflessi verdognoli sul dorso e argentati sul ventre; quelle che vivono in acque ferme sono di colore marrone scuro sul dorso e di colore giallognolo sul ventre.

È un pesce molto nutriente ma un po' difficile da digerire. Si consiglia di togliere sempre la pelle prima di cucinarla. Si deve legare uno spago intorno al collo, vicino alla testa; si appende ad un gancio e si taglia la pelle intorno al collo sotto allo spago; si scosta la pelle in modo da poterla afferrare e tirare verso la coda con uno strappo deciso.

Si può cucinare intera o fatta a pezzi dello spessore di qualche centimetro. Si può togliere la pelle anche passando pezzi grossi di anguilla su una piastra bollente, rigirandoli un paio di volte fino a che la pelle si gonfia, diventando più facile da levare.

Ingredienti:

una o due anguille
una manciata di farina
olio per friggere
una cipolla tritata
un pomodoro a pezzi o due cucchiari di salsa
una noce di burro
un po' di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

spellare l'anguilla; lavarla; asciugarla; tagliarla a pezzetti; passare i pezzi nella farina e friggerli in olio bollente; salarli e toglierli dall'olio di cottura; tenerli a parte al caldo; soffriggere la cipolla tritata con un po' di burro; quando diventa dorata aggiungere il pomodoro o la salsa; lasciare addensare la salsa aggiustando di sale e pepe; aggiungere i pezzi di anguilla e il trito di prezzemolo; servire ben caldo. È ottima anche la versione con l'aggiunta di piselli.

