



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Anguilla alla ferrarese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 1 Kg di anguille
- 300 gr di cipolle
- salsa di pomodoro
- aglio
- aceto

Preparazione Anguilla alla ferrarese

Passo 1.

Pulite le anguille e tagliatele in pezzi.

Passo 2.

Preparate un soffritto con aglio e cipolla tritate.

Passo 3.

Aggiungete un po' di aceto, un po' di salsa di pomodoro, sale, pepe e fate cuocere per 15 minuti.

Passo 4.

Aggiungete quindi le anguille e proseguite la cottura per altri 30 minuti rigirando di tanto in tanto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)