



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

Bisato su la griglia (anguilla alla griglia)



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **griglia, spiedini**

Ingredienti

- 600 g di anguille già pulite
- 12 foglie di alloro
- sale
- pepe

Preparazione Bisato su la griglia (anguilla alla griglia)

Passo 1.

Tagliate a tocchetti da circa 6 cm le anguille, lavateli e asciugateli con carta assorbente.

Passo 2.

Infilate i pezzi di anguilla su spiedini intervallando un pezzo di anguilla ed una foglia di alloro.

Passo 3.

Fate scaldare la griglia e quando sarà ben calda mettetevi sopra gli spiedini.

Passo 4.

fate cuocere per 10-15 minuti girandoli spesso.

Passo 5.

Servire gli spiedini ben caldi.

Note

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