

ANGUILA AMB SUC

Ingredients:

1 kg d'anguiles netes.
3 grans d'all.
Julivert.
2 tomàquets ratllats.
1 cullerada de pebre vermell.
1 cullerada de farina.
1 fulla de llorer.
1 got de vi blanc.
Oli.
Sal.
Aigua.

Elaboració:

Feu un sofregit amb l'all, el julivert i el tomàquet.
Quan estigui cuit afegiu-hi el pebre vermell i la farina, i remeneu-ho.
Feu la reducció del vi blanc, afegiu-hi aigua i, quan arrenqui el bull, poseu-hi les anguiles tallades a trossos i prèviament salades, tot procurant que l'aigua no les cobreixi del tot.
Deixeu-les bullir fins que estiguin al punt, és a dir, poc fetes.

Variacions:

En el sofregit s'hi pot posar ceba.
Es pot fer amb altres peixos: escrita, mussola, ortigues de mar, abadejo, etc. Amb l'abadejo s'hi pot afegir carxofes i ous durs.
En lloc d'aigua s'hi pot posar *brou de peix*.
Si es vol picant s'hi pot afegir-hi 1 o 2 pestetes.

Comentaris:

Si les anguiles són grans cal fregir-les abans.
Per saber si l'anguila està al punt, l'espina ha de sortir sencera.