

Ricetta - Stewed Eel

#recipe

As found in a Venetian restaurant...

Bisato in tecia (Stewed eel)

Have an eel cleaned by the fishmonger (preferably from the sea but the valley one is fine too) not too big and have it cut into pieces (murèi) not too big. Place them on a cutting board or on a large plate and massage the skin with white flour.

It is essential for this to lose excess fat. Rinse the pieces, dry them, season them with salt and pepper and flour them lightly by shaking off the excess flour. Fry them in a pan (preferably iron) and over medium heat until they are coloured. Drain them on absorbent paper.

Throw in the oil and in the same pan prepare a sauce with a little oil, crushed cloves of garlic (to be thrown away as soon as it is coloured) tomato paste dissolved in white wine and roasted leaves. Season with salt and pepper, add the eel and continue cooking in a covered pan until the sauce is well reduced.

It is eaten with white polenta, roasted or just dished, as the charming doge would have done, who escaped the arrows and the blows of a thousand women and battles, if only in his time there had been.

RICETTA

Bisato in tecia (Anguilla in umido)

Farsi pulire un'anguilla dal pescivendolo (meglio se di mare ma va bene anche quella di valle) non troppo grossa e fatela tagliare a pezzi (murèi) non troppo grandi. Porli su un tagliere o su un largo piatto e massaggiarne la pelle con farina bianca. È un'operazione fondamentale perché questa perda l'eccesso di grasso. Sciacquare i pezzi, asciugarli, condirli con sale e pepe e infarinarli leggermente scuotendo la farina in eccesso. Friggerli in una padella (meglio se di ferro) e a fuoco medio finché saranno coloriti. Scolarli su carta assorbente. Buttare l'olio e nella stessa padella preparare un sugo con poco olio, spicchi d'aglio schiacciati (da buttare appena colorano) concentrato di pomodoro sciolto nel vino bianco e foglie di alloro. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere l'anguilla e continuare la cottura a tegame coperto finché il sugo sia ben ristretto. Si mangia con polenta bianca, arrostita o appena scodelata, come avrebbe fatto l'affascinante doge, scampato alle frecce e ai colpi di mille donne e battaglie, se solo ai suoi tempi ci fosse stata.

