



Anguilla fritta

Pulite bene l'anguilla privandola di testa e coda, tagliatela a rotolini di circa 7-8 cm, una volta lavati i rotolini di pesce rotolateli nella farina, una volta fatta questa procedura friggeteli in olio bollente e strutto.

Ph: addasall.blogspot.it

[Read More](#)
