

## Angulas

600g angulas  
3 gousses d'ail  
2 moras (sorte de piment)  
Piment et tabasco

Prendre des angulas vivantes, les mettre dans un récipient avec de l'eau et une petite cuillerée de tabasco. Les remuer jusqu'à ce qu'elles meurent et qu'elles rendent la bave. Ensuite les laver à grande eau, les <sup>mettre</sup> dans une passoire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement propres.

Mettre sur le feu ~~dans~~ une casserole avec de l'eau et du sel. Quand l'eau bout, y jeter les angulas petit à petit, en les remuant; dès que l'ébullition reprend, ~~les~~ retirer les angulas et les égoutter. Ensuite, les étendre sur un torchon.

Dans une casserole, mettre l'ail et les moras (celles-ci sont partagées par la moitié et on enlève les graines). Quand l'ail est doré, à feu vif, enlever l'ail

et les piments et y jeter les angulas et de la  
poivre. Les remuer et les enlever immédia-  
tement du feu. Servir dans la même  
casserole afin qu'elles arrivent brûlantes  
sur la table.

Si les angulas sont trop frites ou si  
on les sert peu chaudes, elles ne sont  
pas aussi savoureuses.