

SECONDI PIATTI

## Abbacchio al vermut

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

abbacchio  
lardo  
vermut bianco  
scalogno  
misto soffritto (cipolla  
sedano  
carota)  
semi di sedano  
semi di finocchio  
pepe  
bacche di cardamomo  
salvia  
ginepro  
rosmarino  
aglio liofilizzato  
zenzero  
1 patata  
harissa  
alloro.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Preparare un battuto con il lardo, lo scalogno, il misto soffritto, la patata, i semi di finocchio, il rosmarino, lo zenzero.

Mettere a scaldare una padella antiaderente, quando è bollente, mettermi i semi di sedano, l'alloro, il ginepro, il pepe, la salvia e il finocchio selvatico.

Unirvi, quindi, il battuto.





3 Quando il soffritto si è colorito, unire l'abbacchio.

A metà cottura, unire il vermut e un po' d'acqua. Poco prima di servire, unire l'harissa.





