

SECONDI PIATTI

## Abbacchio alla cacciatora

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'abbacchio è uno degli alimenti principali della tradizione gastronomica Laziale ed è particolarmente consumato per Natale e per Pasqua. Col termine abbacchio si definisce l'agnello giovanissimo che si nutre ancora del latte materno.

### INGREDIENTI

ABBACCHIO 1,5 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri  
FARINA ½ cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 2  
SALE 3 pizzichi  
PEPE NERO 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella abbastanza grande da contenere l'abbacchio, versateci abbondante olio, aggiungete l'aglio ed il sale e fate prendere calore.

Aggiungete, quindi, l'abbacchio e fatelo rosolare bene, a fuoco vivo per circa 15 minuti.



**2** Aggiungete la salvia, il rosmarino ed il pepe.

A questo punto, versate l'aceto e lasciate rosolare per qualche minuto.



**3** Girate, di tanto in tanto, l'abbacchio per farlo rosolare uniformemente e, quando è ben rosolato, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua nella quale avrete stemperato mezzo cucchiaino di farina per ottenere, a cottura ultimata, un bel sughetto.



**4** Abbassate il fuoco, coprite la padella con un coperchio e lasciate stufare l'abbacchio per altri 15 minuti.

Qualora il sughetto si riducesse troppo, aggiungete un altro po' d'acqua.

A cottura ultimata, servite l'abbacchio ben caldo.