

SECONDI PIATTI

Abbacchio alla romana

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



INGREDIENTI

Costolette di abbacchio
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 acciuga sotto sale
vino bianco secco
olio d'oliva
pepe nero
3 cucchiai di aceto bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete nel mortaio con l'aceto bianco, l'acciuga, lo spicchio d'aglio, gli aghetti di rosmarino e pestate per bene tutti gli ingredienti.



- 2 Rosolate i pezzetti di abbacchio nell'olio con uno spicchio d'aglio che poi andrà eliminato. Salate e pepate con pepe nero.



3 Portate avanti la cottura e sfumate un 1/2 bicchiere di bianco secco.



4 Fate evaporare il vino, poi aggiungete il pesto di aceto e odori.



5 Cuocete incoperchiato il tempo necessario a far evaporare l'aceto, circa 5 minuti. Servite ben caldo.