

SECONDI PIATTI

## Abbacchio con carciofi

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

- 1 cosciotto di abbacchio
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 3 spicchi di aglio
- poco rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3 acciughe
- poco aceto bianco
- 4 carciofi
- 3 uova
- 3 cucchi di parmigiano grattugiato
- buccia grattugiata di 1 limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Praticate dei tagli nella carne e condite con il rosmarino.

In una padella soffriggere l'olio con l'aglio in camicia, aggiungete l'abbacchio.



**2** E fate rosolare.



**3** Bagnate con il vino e lasciate sfumare.

Tritare le acciughe e aggiungetele a poco aceto.



4 A metà cottura unite le acciughe, sfumare e aggiungete 4 carciofi tagliati a fette.



5 Portate a cottura.

In una ciotola mescolare le uova con il parmigiano e la scorza ed unitele all'abbacchio.



6 Amalgamare bene e servire caldissimo.

