

SECONDI PIATTI

## Abbacchio alla cacciatora



Se amate la cucina laziale o quanto meno quella del Centro Italia, l'abbacchio alla cacciatora è una di quelle ricette che dovete assolutamente provare. Si fa nei giorni di festa a Natale e Pasqua soprattutto quando l'agnello si trova spesso nelle macellerie. Se amate questo genere di carne, sappiate che questa ricetta esalta molto il suo sapore. L'utilizzo dell'agnello che deve avere un'età inferiore al mese per essere definito tale, è largamente utilizzato in questa regione soprattutto a Pasqua.

La realizzazione di secondi alla cacciatora invece è specifico in particolar modo per carni dal gusto intenso come questa e la selvaggina.

Ciò che non può mai mancare per realizzare questa preparazione succulenta è l'uso delle erbe aromatiche che conferiscono l'aroma giusto. Di solito si utilizza il vino, in questo caso abbiamo deciso di sfruttare la potenza dell'aceto che va a

smorzare in maniera perfetta il gusto forte della carne di agnello.

Ma vediamo più da vicino, qual è la differenza tra abbacchio e agnello? Entrambi questi ingredienti sono tipici del periodo di Pasqua, poiché quasi in tutte le regioni si preparano pietanze con essi, e spesso si portano a tavola quindi con facilità durante i giorni di festa. Di sovente però l'utilizzo di questo tipo di carne provoca molti malumori in chi è vegetariano o vegano o semplicemente in chi ha fatto scelte di vita diverse. Ma questa è una pagina di cucina e in quanto tale è creata per dare ricette. Quindi vediamo come possiamo riconoscere questi due ingredienti. Vediamoli più da vicino! Diciamo che a occhio nudo non si può vedere ed è per questo che consigliamo di farvi aiutare dal vostro macellaio di fiducia, in quanto le uniche differenze sono nell'età e nel nutrimento. Entrambi sono il piccolo della pecora, ma l'agnello può essere macellato anche dopo qualche mese e con uno svezzamento già in atto, mentre l'abbacchio è più piccolo e ha bevuto solo latte. Si usa a Pasqua perché ricorda il sacrificio umano nella simbologia biblica.

Spesso non si nota la differenza in macelleria, ma al gusto le due carni sono decisamente diverse.

L'abbacchio è molto più dolce e tenero avendo avuto solo latte, e si presta proprio ad essere portato a tavola in questo periodo dell'anno.

Il termine deriva *aveculla*, cioè da *ovis* che significa proprio pecora. Insomma se non avete nulla a riguardo possiamo senza dubbio affermare che si

tratta di un grande ingrediente, molto saporito che renderà i vostri piatti memorabili e degni di nota.

Provate questa versione e se vi piacciono le ricette "alla cacciatora" ecco per voi amici di Cookaround Cucina e ricette altre idee da realizzare appena possibile!

[pollo alla cacciatora](#)

[cinghiale alla cacciatora](#)

[coniglio alla cacciatora](#)

## INGREDIENTI

ABBACCHIO 1,2 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ACETO DI VINO BIANCO 50 ml

SPICCHI DI AGLIO 2

ROSMARINO 3 rametti

SALVIA 1 ciuffo

ALLORO 1 foglia

BRODO DI CARNE

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella abbastanza grande da contenere l'abbacchio, versateci olio, fate prendere calore. Aggiungete, quindi, l'abbacchio e fatelo rosolare bene, a fuoco medio.





**2** A questo punto, versate l'aceto e lasciate evaporare.

Aggiungete la salvia, il rosmarino l'alloro sale e pepe.





- 3** Unite un paio di mestoli di brodo, coprite e fate cuocere un'ora, fino a che risulti tenero, aggiungendo brodo all'occorrenza e girando la carne di tanto in tanto.

Lasciate ridurre la salsetta.





4 Servite l'abbacchio ben caldo.

