

SECONDI PIATTI

## Abbacchio alla romana

di: *ropa55*

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.