

Abbacchio Alla Cacciatora con la rognonata

Mettete in infusione in un bicchiere per qualche ora, in metà acqua e metà aceto, l'aglio leggermente schiacciato, il rosmarino e la salvia. Rosolate nell'olio i pezzi di abbacchio salate, versate quindi tutto il contenuto del bicchiere e cuocete, coperto, a fuoco moderato per 45 minuti. Togliete aglio, rosmarino e salvia, pepate, aggiungete le acciughe e, appena saranno spappolate e il sughetto condensato, servite. L'abbacchio è l'agnellino da latte di 30-60 giorni. Si può preparare questa ricetta anche col capretto. Se usate agnello, i tempi di cottura dovranno aumentare in relazione all'età dell'ovino.

Ingredienti

1000 G Abbacchio Tagliato A Pezzi Con La Rognonata
7 Cucchiari Olio D'oliva
3 Spicchi Aglio
3 Rametti Rosmarino Con Le Foglie
1 Rametto Salvia Con Le Foglie
3 Acciughe Dissalate E Diliscate
Aceto Di Vino Bianco

Note

Preparazione: 75 minuti.