

# Abbacchio Alla Cacciatora disossato

Tagliare a piccoli pezzi l'abbacchio. In una padella fare sciogliere nell'olio, due acciughe dissalate e diliscate, aggiungendo lo spicchio d'aglio. Appena l'aglio sar? colorito mettere nella padella l'abbacchio, condire con sale e pepe, aggiungere il peperoncino a pezzetti e fare rosolare a fiamma viva, girando di continuo. Quando l'abbacchio sar? ben rosolato, aggiungere 1/2 bicchiere di vino e 1/2 bicchiere di aceto. Coprire la padella, abbassare la fiamma e fare finire di cuocere. Servire ben caldo.

## Ingredienti

1000 G Cosciotto Di Abbacchio (agnello) Disossato  
2 Acciughe Sotto Sale  
2 Peperoncini  
1 Spicchio Aglio  
Sale  
Pepe  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco Dei Castelli Romani  
1/2 Bicchiere Aceto Di Vino  
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine

## Note

Preparazione: 25 minuti.