

Abbacchio Alla Romana con acciughe

Soffriggere nell'olio l'aglio schiacciato, unire l'agnello a pezzi regolari. Salare, pepare, unire il rosmarino tritato con le acciughe, l'aceto e portare a cottura. Servire l'agnello caldo, ricoperto con la sua salsina. Per la giusta esecuzione della ricetta il fuoco deve essere abbastanza vivace da rosolare bene la carne e abbastanza basso da non asciugare la salsina.

Ingredienti

1000 G Carne D'agnello
50 G Olio D'oliva
1 Rametto Rosmarino
2 Spicchi Aglio
2 Acciughe Sotto Sale
3 Cucchiari Aceto Di Vino Bianco
Sale
Pepe

Note

Luogo: Lazio. Luogo: Roma. Calorie: 649.