

# Abbacchio Alla Romana con cosciotto

Tagliate o fate tagliare a pezzi il cosciotto e infarinateli. In una larga teglia scaldate l'olio e rosolatevi l'agnello a fuoco vivo per circa 10 minuti. Salate e pepate. Unite i rametti di rosmarino e cospargete con la salvia e l'aglio tritati. Girate pi? volte i pezzi perch? insaporiscano bene. Versate il vino mescolato con l'aceto e fate evaporare quasi completamente. Aggiungete ora un mestolo d'acqua bollente e le patate sbucciate e tagliate a spicchi. Coprite e mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora abbondante. Se il sugo si riducesse troppo allungatelo con acqua calda mista ad aceto. Disponete l'agnello sul piatto da portata e servite caldissimo. Per una preparazione ancora pi? saporita, non aggiungete le patate, ma apportate questa variante. Mentre l'agnello finisce di cuocere, trasferite due o tre cucchiari del suo sugo di cottura in un tegamino e stemperatevi a fuoco basso tre acciughe diliscate. Quando sono completamente sciolte, mescolate bene e versate la salsa sulla carne. Lasciate insaporire per un momento. Passate sul piatto da portata caldo e servite. Vini di accompagnamento: Rosso Oltrep? DOC, Cesanese Del Piglio DOC, Cannonau Di Sardegna DOC.

## Ingredienti

1 Cosciotto D'agnello Di 1000 G  
3 Cucchiari Olio D'oliva  
1 Bicchiere Vino Bianco  
1/2 Bicchiere Aceto Di Vino Bianco  
4 Patate  
3 Rametti Rosmarino Fresco  
4 Foglie Salvia  
1 Spicchio Aglio  
Farina  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Lazio. Luogo: Roma.