

Abbacchio Alla Romana

Lavate e asciugate la carne tagliata a pezzi, salate e pepate con abbondanza e mettete in una teglia precedentemente scaldata. Fate rosolare e quando avr? preso un colore uniforme, versate il vino oppure acqua e aceto ed aggiungete un trito di rosmarino, acciughe ed aglio. Lasciate cuocere a fuoco minimo per circa 30 minuti e poi servite ben caldo.

Ingredienti

1000 G Agnello
1/2 Bicchiere Vino Bianco
1 Dito Aceto Di Vino
Rosmarino
1 Spicchio Aglio
2 Acciughe
Sale
Pepe

Note

Luogo: Lazio. Luogo: Roma.