
ABBACCHIO ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cosciotto di abbacchio (agnello) disossato
- 2 acciughe sotto sale
- 2 peperoncini
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco dei castelli romani
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine

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 sarà 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 sarà 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.