

ABBACCHIO ALLA ROMANA

Ingredienti per 4:

- 1 kg carne di agnello,
- 50 g olio di oliva,
- 1 rametto rosmarino,
- 2 spicchi aglio,
- 2 acciughe sotto sale,
- 3 cucchiai aceto bianco,
- sale,
- pepe.

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.