

ABBACCHIO

alla romana

**PERSONE:**

4 porzioni

PREPARAZIONE:

15 minuti

COTTURA:

45-50 min

INGREDIENTI:

- 1 kg di agnello da latte
- 3 acciughe sotto sale
- 2 spicchi d'aglio
- qualche foglia di salvia
- qualche rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- farina
- olio extravergine di oliva
- sale grosso
- pepe

PREPARAZIONE:

- Prendete l'agnello da latte e fatelo **tagliare in pezzi regolari** dal vostro macellaio. **Infarinateli e scuoteteli** per eliminare la farina in eccesso.
- Disponete i pezzi di agnello in una teglia da forno unta d'olio. Condite con uno spicchio d'aglio tritato, qualche foglia di salvia, qualche rametto di rosmarino spezzettato, sale grosso e pepe. **Mescolate bene e infornate** a 190°C per 45 minuti.
- A metà cottura, estraete la teglia dal forno, **capovolgete i pezzi** di agnello e **bagnateli con il vino** bianco secco, quindi rinfornate.
- Nel frattempo, **preparate la salsa** con cui andrete a irrorare l'abbacchio. Private i filetti di acciuga delle lisce, sciacquateli sotto acqua corrente per dissalarli e tamponateli con carta da cucina.
- **Tritate un paio di rametti** di rosmarino con lo spicchio d'aglio rimasto, aggiungete le acciughe tagliuzzate e stemperatele con l'aceto di vino bianco. **Frullate il tutto** fino ad ottenere una salsina cremosa.
- Sfornate l'agnello ben arrostito dalla teglia e irroratelo con la salsa preparata. **Infornate nuovamente** per altri 5 minuti, sufficienti per far sfumare l'aceto.
- Servite l'abbacchio alla romana ben caldo e accompagnato dal suo fondo di cottura.

Cenni Storici

L'allevamento degli agnelli ha una lunga tradizione nel territorio del Lazio, dove si produce una carne delicata molto apprezzata. L'abbacchio è l'agnello da latte ancora non svezzato e uno dei piatti sacri della tradizione culinaria romana.

In passato, era considerato un piatto povero, ma oggi è diventato una ricetta famosa e appetitosa.

L'origine del termine abbacchio è incerta, ma ci sono varie teorie, tra cui una che lo fa derivare dalla parola latina ovicula che significa pecora. Nella cucina laziale e in quella romana, l'abbacchio è protagonista di numerose varianti di piatti, tra cui l'abbacchio al forno con patate a tocchetti, l'abbacchio alla cacciatora e l'abbacchio alla romana che è il piatto tipico composto da cosciotti di agnello aromatizzati con rosmarino, salvia, aglio, aceto e vino bianco, serviti con un contorno di patate.

Nel 2009 si è aggiunta la Certificazione di Identificazione Geografica Protetta (IGP), che ha dato origine al Consorzio per la Tutela dell'I.G.P. Abbacchio Romano.