

RICETTA DEL GIORNO

Abbacchio al forno con le patate

INGREDIENTI: 2 kg di abbacchio, agnello da latte alimentato con solo latte materno (cosciotto e costole possibilmente con rognone), quattro rametti di rosmarino, due spicchi di aglio, un bicchiere di vino, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, sale e pepe macinato.

PREPARAZIONE: Praticare sulla carne due profondi tagli con un coltellino a lama tagliente e sottile, introdurre in ognuno un quarto di spicchio d'aglio e un ciuffetto di rosmarino. Sistemare la carne in una teglia da forno e cospargerla con l'olio e il vino, condire con sale e pepe, aggiungere due rametti di rosmarino e lasciare l'abbacchio per dodici ore a riposare e insaporire. Mettere poi in forno già preriscaldato a 180° e, a metà cottura, circondarlo con le patate sbucciate, lavate e tagliate a spicchi grossi. Portare a cottura per due ore, avendo cura di bagnare ogni tanto l'abbacchio e le patate con il fondo di cottura. A cottura ultimata, accomodarlo su un piatto da portata e servire caldo.

A Roma e nel Lazio, da secoli, l'abbacchio viene allevato dai pastori nell'Agro Pontino.