



Abbacchio brodetto (Lazio) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - Lazio

Dosi per 4 persone:

1 kg d'agnellino da latte,
1 limone,
1 spicchio d'aglio,
50 g di lardo,
1 bicchiere di vino bianco,
3 tuorli,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Preparazione

Strofinare con 1 limone tagliato a metà un pezzo d'agnellino da latte di circa 1 kg, lavatelo e tagliatelo a pezzi piuttosto grossi.

Mettete 50 g di lardo a pezzetti in una casseruola, unite l'abbacchio, l'aglio.

Salate e pepate.

Fate rosolare la carne per qualche minuto e, quando sarà dorata, bagnatela con 1 bicchiere di vino bianco.

Fate cuocere per 1 ora.

Sbattete 3 tuorli, unite 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale, pepe e il succo di 1 limone.

Versate la salsa d'uovo sulla carne, fatela rapprendere mescolando velocemente con un cucchiaino di legno, quindi servite subito l'abbacchio caldo.