



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

secondo piatto - carne - Lazio

Ingredienti:

1 kg costarelle e rognoni di abbacchio

100g prosciutto

1/2 bicchiere aceto

olio di oliva

sale pepe q. b

rosmarino

aglio

Preparazione:

Fate soffriggere nell'olio l'aglio ed il prosciutto tagliato a pezzetti, aggiungete la carne e lasciatela rosolare. Aggiungete il rosmarino, l'aceto il sale ed il pepe. Cuocete dapprima a fuoco moderato e successivamente a fuoco piu' alto ma sempre a tegame coperto.