

## Agnello con carciofi e acciughe

Scritto da Administrator

Venerdì 29 Marzo 2013 16:53 - Ultimo aggiornamento Martedì 02 Aprile 2013 17:13

---



Abbacchio è termine romanesco, talvolta impropriamente usato per indicare l'agnello in modo generico. In realtà con questo termine bisognerebbe indicare solo l'agnello da latte o abbacchio nutrito con il solo latte materno e che non va oltre le 4 settimane di vita

Ingredienti per 4 persone

1 kg agnello tagliato in pezzi

2 cucchiai di farina

4 carciofi

## **Agnello con carciofi e acciughe**

Scritto da Administrator

Venerdì 29 Marzo 2013 16:53 - Ultimo aggiornamento Martedì 02 Aprile 2013 17:13

---

2 rametti di rosmarino

2 spicchi d'aglio

Olio e.v.o.

½ bicchiere di vino bianco

Sale e pepe

Per la salsina

10 acciughe sott'olio

3 cucchiari di aceto di vino bianco

Olio e.v.o.

## **Agnello con carciofi e acciughe**

Scritto da Administrator

Venerdì 29 Marzo 2013 16:53 - Ultimo aggiornamento Martedì 02 Aprile 2013 17:13

---

Infarinate leggermente la carne e fatela rosolare in una padella antiaderente con un po' d'olio, un rametto di rosmarino e l'aglio schiacciato.

Salate e pepate e quando la carne sarà dorata sfumate con il vino bianco.

Alzate la fiamma, lasciate evaporare, incoperchiate e proseguite la cottura a fuoco dolce per circa 30 minuti.

Nel frattempo pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e uniteli alla carne.

Preparate la salsina, raccogliendo in una ciotola le acciughe spezzettate grossolanamente e il rosmarino rimanente tritato, abbondante olio e l'aceto ed emulsionate.

Appena l'agnello sarà cotto, versate la salsina preparata e lasciate insaporire per qualche minuto.

Spegnete la fiamma e servite immediatamente.