

## ABBACCHIO ALL'ARRABBIATELLA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- aceto (20ml)
- pepe nero
- abbacchio (1000g)

### Come si prepara

Tagliare a pezzetti l'abbacchio e soffriggerlo nell'olio con 2 spicchi d'aglio, il sale e il pepe.

Preparare un trito molto fine con il rosmarino fresco e 1 spicchio d'aglio.

Quando l'abbacchio e' ben rosolato, buttare in padella il trito insieme a 2 cucchiari di aceto, lasciare evaporare e servire.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 20

### Tags

carne, agnello, secondi di carne, arrabbiatella, tradizione, carne rossa