



# Abbacchio alla romana

LE RICETTE DI QUATTROCALICI



## Caratteristiche del Vino

COLORE: **rosso**

TIPO VINO: **Vino fermo**

DOLCEZZA: **secco**

STRUTTURA: **di medio corpo**

## Abbacchio alla romana: Introduzione al piatto

L'**Abbacchio alla romana** è un piatto tradizionale della cucina romana che ha come ingrediente principale l'abbacchio, cioè l'agnello giovane. Questo piatto è molto popolare a Roma, soprattutto durante le festività pasquali.

La **preparazione dell'abbacchio alla romana** prevede diverse fasi. Inizialmente, l'agnello viene tagliato a pezzi e viene rosolato in padella con olio d'oliva insieme a spezie come il rosmarino e l'aglio.

Successivamente, viene sfumato con del vino bianco e lasciato cuocere fino a quando il vino si sarà evaporato. A questo punto, si aggiunge brodo di carne e si lascia stufare a fuoco lento per un periodo di tempo più lungo, in modo che la carne diventi tenera e si impregni dei sapori degli altri ingredienti.

L'**abbacchio alla romana viene servito caldo, di solito accompagnato da contorni come patate arrosto o spinaci saltati in padella.** È un piatto ricco e saporito, che celebra i sapori tipici della cucina romana.

## Abbacchio alla romana: Gli Ingredienti

1 cosciotto d'agnello di 1000 g, 3 cucchiaini d'olio d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 1/2 bicchiere d'aceto di vino bianco, 4 patate, 3 rametti di

rosmarino fresco, 4 foglie di salvia, 1 spicchio di aglio, farina, sale, pepe

## Abbacchio alla romana: La Preparazione

Tagliate o fate tagliare a pezzi il cosciotto e infarinateli. In una larga teglia scaldate l'olio e rosolatevi l'agnello a fuoco vivo per circa 10 minuti. Salate e pepate. Unite i rametti di rosmarino e cospargete con la salvia e l'aglio tritati. Girate più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Versate il vino mescolato con l'aceto e fate evaporare quasi completamente. Aggiungete ora un mestolo d'acqua bollente e le patate sbucciate e tagliate a spicchi. Coprite e mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora abbondante. Se il sugo si riducesse troppo allungatelo con acqua calda mista ad aceto. disponete l'agnello sul piatto da portata e servite caldissimo. Per una preparazione ancora più saporita, non aggiungete le patate, ma apportate questa variante. Mentre l'agnello finisce di cuocere, trasferite due o tre cucchiaini del suo sugo di cottura in un tegamino e stemperatevi a fuoco basso tre acciughe diliscate. Quando sono completamente sciolte, mescolate bene e versate la salsa sulla carne. Lasciate insaporire per un momento. Passate sul piatto da portata caldo e servite.

## Abbacchio alla romana: I Vini in abbinamento scelti da Quattrocalici

Il Lazio è famoso **per la produzione di vini di qualità**. Ecco alcuni vini rossi **del** Lazio che potrebbero abbinarsi bene con l'abbacchio alla romana:

**Cesanese del Piglio:** Il Cesanese del Piglio è un vino rosso prodotto nella provincia di Frosinone, nel Lazio meridionale. È un vino robusto e strutturato, con un carattere fruttato e speziato. L'abbacchio alla romana, con i suoi sapori intensi e le spezie utilizzate nella preparazione, trova un bel complemento nel Cesanese del Piglio. Il vino rosso apporta una nota di complessità e profondità al piatto.

**Il Nero Buono di Cori** è un vino prodotto nella zona di Cori, situata nella provincia di Latina. È realizzato principalmente con il vitigno autoctono Nero Buono, che conferisce al vino un carattere distintivo e un profilo aromatico complesso. Questo vino rosso secco è noto per la sua struttura tannica equilibrata e il suo gusto intenso. Ha un colore rubino intenso e al naso si possono percepire note di frutta rossa matura, spezie e un leggero sentore di erbe aromatiche. In bocca è avvolgente e armonioso, con una buona persistenza gustativa.

I vini in abbinamento per il piatto "**Abbacchio alla romana**" selezionati dai Sommeliers di **Quattrocalici**

Cesanese del Piglio o Piglio DOCG, Cori DOC Nero buono.

## Abbacchio alla romana: Altri Vini in abbinamento

Se preferisci cercare da solo alternative di vini diversi, di seguito ti elenchiamo tutti i vini DOC e DOCG le cui caratteristiche li rendono adatti ad abbinarsi con il piatto "**Abbacchio alla romana**", estratti dal **Database delle Tipologie di Vino di Quattrocalici**.

Friuli Latisana Franconia DOC, Vicenza Merlot DOC, Sannio DOC Sant'Agata dei Goti rosso novello, Colli del Sangro IGT Primitivo, Pompeiano IGT Novello, Friuli o Friuli Venezia Giulia Refosco dal Peduncolo

Rosso DOC, Friuli Annia Cabernet sauvignon DOC, San Gimignano DOC Syrah riserva, Terre di Casole DOC rosso superiore, Sannio DOC Solopaca Aglianico novello, Valpolicella Ripasso DOC Valpantena, Sannio DOC Guardia Sanframondi o Guardiolo rosso superiore, Terre Lariane IGT Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC, Nardò DOC rosso, Vesuvio DOC rosso, Marche IGT Rosso novello, Dolcetto di Ovada superiore riserva o Ovada riserva DOCG, Alto Mincio IGT Rosato, Elba DOC rosso, Arcole Cabernet sauvignon DOC, Valtellina superiore Grumello DOCG, Colline Joniche Tarantine DOC Primitivo superiore, Alto Adige o dell'Alto Adige Lagrein-Merlot DOC, Rubino di Cantavenna DOC, Alghero DOC Cabernet, Val d'Arno di sopra DOC Pratomagno rosso, Colli Perugini DOC novello, Menfi DOC Cabernet sauvignon rosato, Terra d'Otranto DOC Primitivo, Venezia Malbec DOC, Sannio DOC Guardia Sanframondi o Guardiolo rosso riserva, Morellino di Scansano riserva DOCG, Molise o del Molise DOC Sangiovese, Colline Pescaresi IGT Maiolica, Osco o Terra degli Osci IGT Rosso, Pinerolese DOC Freisa, Chianti Rufina riserva DOCG, Cesanese del Piglio o Piglio superiore riserva DOCG, Colline Saluzzesi DOC Pelaverga, Montello e Colli Asolani Merlot DOC, Marca Trevigiana IGT Rosso, Montefalco DOC rosso, Contessa Entellina DOC Merlot, Gravina DOC rosso, Terre di Chieti IGT Barbera, Bagnoli di sopra o Bagnoli Cabernet franc classico DOC, Contessa Entellina DOC Nero d'Avola, Montefalco DOC rosso riserva, Valpolicella DOC superiore.