

VI RUBO UN MINUTO

Abbacchio brodettato

ANTONELLO COLONNA

La domenica di Pasqua all'abbacchio non si può proprio rinunciare, è considerato una specialità della cucina tradizionale romana, in particolar modo a Pasqua. Si ottiene da agnelli giovanissimi che ancora non brucano l'erba e si nutrono solo di latte materno. Gli antichi romani del dopo medioevo inaugurarono questo classico piatto pasquale. La macellazione avveniva tra Pasqua e giugno per un editto che vietava tutto l'anno di uccidere gli agnellini. Non da subito l'abbacchio venne da tutti apprezzato: inizialmente era destinato solo alle mense degli ebrei e dei più poveri. Il termine abbacchio probabilmente, derivava dal latino baculum, il palo dove venivano legati gli agnelli per assicurarsi di non farli scappare. La sua carne di colore rosa tenero è particolarmente adatta ad una cottura al forno ma può essere cucinata anche alla cacciatora oppure si possono cucinare le costarelle con una ricetta tipica della cucina romanesca. Ecco una versione dal sapore antico, per una volta tralasciando le solite patate. Una ricetta che ricorda la classica fricassetta: morbidi pezzetti di abbacchio cotti in casseruola con un delicato soffritto di cipolla ser-

viti con una vellutata salsina all'uovo al profumo di limone.

Ingredienti: abbacchio (agnellino da latte), 1 kg di prosciutto, 100 gr di cipolla, sale, pepe, olio d'oliva, prezzemolo, farina maggiorana, 3 uova, vino bianco e succo di limone.

Preparazione: Fate colorire a fuoco moderato, in un tegame, la carne a pezzi con olio, prosciutto a dadini e mezza cipolla tritata. Condite con olio e sale e, quando la carne sarà cotta, fate addensare unendo un cucchiaino di farina, mescolando e bagnando con mezzo bicchiere di vino.

Quando il vino sarà evaporato coprire con acqua calda, aggiungendone ancora se si asciuga troppo, facendo cuocere a fuoco basso e tegame coperto. Si dovrà ottenere, a cottura ultimata, una salsa densa. Poco prima di portare in tavola versare sulla carne due o tre rossi d'uovo sbattuti e diluiti con succo di limone, prezzemolo e maggiorana tritati. Mescolare e far addensare sempre a fiamma bassa. Servire caldissimo.

Beviamoci Sopra di Massimo Claudio Comparini Una ricetta della tradizione pasquale alla quale abbino un grande rosso. Il Barthenau è certamente una delle migliori espressioni del pinot nero in Italia. Ne vigneti dell'altopia-



no di Mazzon, di fronte a Termeno, troviamo le condizioni perfette per il pinot nero, la Vigna S.Urbano è il cuore con le vigne più vecchie che infondono un carattere unico. Bel colore rosso rubino nel bicchiere, il naso si apre immediatamente ad un grande eleganza, a uno stile tipico dei grandi Borgogna, lampone, richiami di amarena e gentile speziatura e tono di vaniglia nel fondo. Il palato mantiene una splendida concentrazione aromatica e di gusto, un tannino fine ed elegante e una persistenza finale equilibrata. Abbina perfettamente la ricchezza di gusto del piatto. Se lo tenete in cantina per qualche anno crescerà in complessità e carattere confermando la vocazione da grande rosso.

Il vino Barthenau Vigna S.Urbano - Hofstatter

