

Abbacchio al forno con patate

L'abbacchio al forno con patate, insieme all'abbacchio a scottadito, è una delle ricette laziali più conosciute e apprezzate in tutta Italia.

L'abbacchio è un agnello destinato al macello ed è considerato una vera specialità della cucina tradizionale romana. È un prodotto alimentare famoso nella tradizione agricola di Roma e in generale di tutta la regione Lazio.

Fin dai tempi antichi, l'abbacchio romano rispecchia l'importanza che ha l'allevamento ovino nel Lazio e la fede verso un prodotto di prima qualità, nell'Agro Pontino infatti sono presenti degli allevamenti di agnello molto rinomati ed antichi.

Il termine abbacchio probabilmente, deriva dal latino *baculum*, il palo dove i pastori legavano gli agnelli per assicurarsi di non farli scappare.

Si tratta di una carne tenerissima perchè si ottiene da agnelli giovanissimi che ancora non brucano l'erba e si nutrono solo di latte materno.

Il profumo invitante di questa pietanza ed il suo aspetto succulento ed ambrato, sono in perfetta armonia con il clima gioiale tipico delle festività, quando tutti si riuniscono attorno al tavolo riccamente imbandito.

La sua carne di colore rosa tenero è particolarmente adatta ad una cottura al forno ma può essere cucinato anche alla cacciatora oppure si possono cucinare le costarelle con una ricetta tipica della cucina romanesca.

La tradizione romana prevede che l'abbacchio o agnello al forno sia una ricetta tipica del periodo natalizio e pasquale. Il profumo invitante di questa pietanza ed il suo aspetto succulento ed ambrato, sono in perfetta armonia con il clima gioiale tipico delle festività, quando tutti si riuniscono attorno al tavolo riccamente imbandito e si accingono a gozzovigliare allegramente e senza rimorsi.

Per la preparazione dell'abbacchio occorre pazienza ed un po' di tempo a disposizione. La carne di agnello infatti deve essere ben frollata e deve assorbire per bene gli aromi di cui viene cosparsa.

Ingredienti (per 8 persone):

- ½ abbacchio a pezzi
- 2,5 kg di patate
- 2 rametti di rosmarino
- 1,5 dl di olio (poco meno di un bicchiere)
- sale q.b.
- Per la marinata:
 - 2 lt di vino bianco secco
 - 2 rametti di rosmarino
 - 2 ciuffi di salvia
 - 4 foglie di alloro
 - 2 cucchiari di pepe in grani
 - 4 spicchi d'aglio

Preparazione:

1. Praticare sulla carne dei tagli profondi con un coltellino a lama tagliente e sottile, introdurre in ognuno 1/4 di spicchio d'aglio e un ciuffetto di rosmarino.
2. Mettete l'abbacchio in una marinata preparata con abbondante olio, poco buon aceto, sale e pepe, rivoltandolo qualche volta per una notte;



3. riponetelo nel frigo per tenerlo al fresco.
4. Sbucciate le patate e preparatele (vedi patate al forno).
5. Scolate l'abbacchio dalla marinata.
6. In una capiente teglia sistemate i pezzi di carne e le patate e condite il tutto con olio e sale.
7. Aromatizzate con le foglie di 2 rametti di rosmarino e mescolate con cura in modo da distribuire uniformemente l'olio e il sale.



8. Infornate a 220° per circa 1 ora. Quando la superficie esposta dei pezzi di abbacchio sarà dorata, girateli in modo da far colorire anche l'altra.



6. Sfnate l'abbacchio e servitelo ben caldo accompagnandolo con le patate, una buona "boccia de vino" e cantando la canzone "*La società dei magnaccioni*"