

SECONDI DI CARNE

Abbuott

Tradizione: Roccasecca (FR), Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Coratella d'agnello	1
Rete d'agnello	1
Budellini d'agnello	
Uova	4
Salsiccia di maiale	1
Olio d'oliva extra-vergine	
Sedano	
Prezzemolo	
Cipolla	
Vino bianco	1 bicchiere
Formaggio parmigiano grattugiato	

■ Preparazione

- 1 Si faccia rosolare in una capace pentola la cipolla, il sedano e la coratella tagliata precedentemente a pezzetti. Quando si sarà giunti nel mezzo della cottura si potrà versare il bicchiere di vino bianco.
- 2 Quando il vino sarà assorbito si aggiungeranno le uova precedentemente sbattute, il prezzemolo e un poco di parmigiano, lasciando amalgamare per circa 3-4 minuti.
- 3 Stendere poscia la rezza, ammorbidita in acqua tiepida, sul tavolo di cucina e versarci il contenuto della pentola, aggiungendo la salsiccia a tocchetti piccoli.
- 4 Ora è il momento di riavvolgere la rete come un involtino farcito legandola con i budellini ben lavati. Inserire al forno a fuoco medio per circa mezz'ora, facendo ben rosolare la parte esterna.
- 5 Servire dopo aver lasciato riposare l'abbuott per un'altra mezz'ora.