



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Abbacchio alla cacciatora***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 1,5 kg di abbacchio fatto a pezzi
- 1/2 bicchiere di aceto
- 2 spicchi d'aglio
- farina
- olio extravergine d'oliva
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

## **Preparazione Abbacchio alla cacciatora**

### **Passo 1.**

In una padella mettete insieme abbacchio, olio, aglio e sale.

### **Passo 2.**

Lasciate rosolare per circa 15 minuti.

### **Passo 3.**

Aggiungete poi il pepe, il rosmarino, la salvia e l'aceto.

### **Passo 4.**

Mescolate e fate rosolare per 5 minuti.

### **Passo 5.**

Aggiungete mezzo cucchiaino di farina e un poco d'acqua.

### **Passo 6.**

Fate cuocere e dopo 15 minuti potete servire.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)