

Abbacchio al forno

Si taglia l'abbacchio, precedentemente lavato, lo si mette in una teglia, si condisce con vino e aromi vari, ad esempio, rosmarino, aglio, alloro e si inforna.

È preferibile non aggiungere grassi, in quanto quello dell'agnello, anche se poco rappresentato, ha una scarsa digeribilità. Il vino, come solvente dei lipidi, rende l'agnello digeribile anche per le persone che hanno notevoli difficoltà digestive.