

Abbacchio brodetto

Si taglia l'abbacchio a pezzi e lo si mette a rosolare in una pentola bassa a coperchio chiuso solamente con olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua fuoriuscita dall'abbacchio sarà completamente ritirata, si aggiunge il sale; a questo punto della cottura, quando si vede il grasso che frigge intorno all'abbacchio, si sbatte l'uovo con dentro il parmigiano, il prezzemolo ed il succo di limone, versando il tutto sulla carne, mentre si completa la cottura girando velocemente in modo che in superficie si formi una crema.

Questa preparazione è utile quando la necessità terapeutica è quella di un notevole carico proteico che non disturbi il rene; infatti, alla proteina dell'agnello si aggiunge quella dell'uovo e del formaggio.

Questa preparazione è indicata nei pazienti cardiopatici, in quelli neoplastici, nei soggetti defedati e in quelli affetti da patologie renali. Durante trattamenti chemioterapici per patologie oncologiche, il paziente riesce a digerire questa carne, in virtù della presenza del limone, che attiva i processi digestivi.