



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE**  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generali per gli Affari Internazionali  
uff. IV



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo Sociale Europeo  
P.O.N.  
"Competenze per lo Sviluppo"



**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE**  
"S.F. De Dominicis"  
Buonalbergo (BN)

*con l'Europa, investiamo nel vostro futuro*  
**PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013**  
**Obiettivo "Convergenza" "Competenze per lo Sviluppo"**  
**2007 IT 05 1 PO 007**

**CENTRO TERRITORIALE I.C. E. FALCETTI – PIAZZA DELLA SAPIENZA**  
**APICE 82021 (BN) - BNCT705002**  
**OBIETTIVO G - AZIONE G.1 - F.S.E. – 2007**

L'attività proposta rientra nel Piano Integrato di Istituto annualità 2007, ed è co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale "Competenze per lo Sviluppo" 2007-2013 a titolarità del Ministero della Pubblica Istruzione Direzione Generale per gli Affari Internazionali Uff. V.



## RICETTA

### ABBACCHIO ALLA CACCIATORA

#### *Preparazione*

1. In una grande padella versate l'olio, il sale e l'aglio; aggiungete l'abbacchio e fate rosolare a fuoco vivo per 15 minuti.
2. Aggiungete poi la salvia, il rosmarino, il pepe e mettere a fuoco basso aggiungendo l'aceto e lasciate rosolare per qualche minuto. Girate di tanto in tanto l'abbacchio per farlo rosolare uniformemente, aggiungete mezzo cucchiaio di farina e mezzo bicchiere d'acqua per addensare.
3. Abbassate il fuoco, mettete un coperchio e cuocete per altri 15 minuti.
4. Se il liquido si ritira troppo aggiungete un po' d'acqua.
5. Quando l'abbacchio è giunto a cottura, servitelo ben caldo.

#### *Ingredienti*

- ❖ 1500 gr di abbacchio a pezzi.
- ❖ Olio d'oliva.
- ❖ 1/2 bicchiere aceto di vino.
- ❖ 1/2 cucchiaio farina.
- ❖ 2 spicchi aglio.
- ❖ 1 rametto rosmarino.
- ❖ Sale.
- ❖ Pepe.

## **Specifiche di formattazione.**

1. Margini: superiore e inferiore 2 cm; destro e sinistro 2cm.
2. Il testo deve essere scritto con carattere Times New Roman.
  - Ricetta: 24, maiuscoletto.
  - Abbacchio: 20, maiuscoletto.
  - Preparazione, Ingredienti: 18.
  - Tutto il rimanente testo 14.
3. Rispettare grassetto e corsivo come da copia finale.