

# Gini Sandro e Claudio Viticoltori dal 1500



Via Matteotti, 42 -  
37032 Monteforte Verona  
045 7611908 045 6101610  
info@ginivini.com  
<http://www.ginivini.com>

## Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense con Maciete Fumè IGT Sauvignon

### Ingredienti

2 lombate di coniglio, 1 cipolla bianca, 1\2 gamba di sedano, 200 g di pancetta tagliata a fette,  
50 g di olive taggiasche, Balseto Laudense, Olio evo, Brodo di carne, Sale e  
pepe q.b., Spago da cucina



Preparazione: Tagliare le lombate per il lungo ottenendo 4 mezza lombate, bardarle con la pancetta e legare con lo spago.

In una casseruola soffriggere olio evo con cipolla bianca e sedano tagliati finemente.

Adagiare le lombate e rosolarle facendole dorare, in seguito sfumare con il Balseto Laudense, salare e pepare a piacere.

Una volta evaporato il Balseto aggiungere brodo di carne poco alla volta e cuocere per circa 45 minuti, a fine cottura aggiungere le olive.

Cotto il coniglio ritirarlo dalla casseruola, togliere lo spago e far stringere il fondo di cottura.

Servire tagliando la lombata di sbieco a fette di circa 3 centimetri adagiando sopra il fondo di cottura con le olive.

Tempo di preparazione: 1 ora

Difficoltà: Facile [Chef: Stefano Scolari](#)

Contrada Salvarenza Vecchie Vigne  
Soave Classico Doc Bio 2020  
Doc 91/100



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
La Frosca Soave Classico 2020 Doc 13°	4	20€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Soave Classico 2022 Doc 12,5°	4	13.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Camillo Gran Cuvée Brut Metodo Classico millesimo 2013 degorgement 2022	4	37.95€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Sorai Bianco Veronese Bio IGT 2020	4	19.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Maciete Fumè IGT Sauvignon 2020	4	21€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	