Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

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 mezze 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

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
La Frosca Soave Classico 2019 Doc 13°		**19.70€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Soave Classico 2020 Doc 12,5°		**13€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Camillo Gran Cuvèe Brut Metodo Classico millesimo 2010 degorgement 2021		**36.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Sorai Bianco Veronese Bio IGT 2020		**19.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Maciete Fumè IGT Sauvignon 2020		**21€**	**si**	**Lo trovi da...**	