

Lombata di coniglio in porchetta

Lombata di coniglio in porchetta Barbaresco docg Gallina 2020



Questo Barbaresco lo abbiamo abbinato a un piatto all'apparenza delicato, ma che si combina perfettamente con il sapore intenso della carne e aromi

Ingredienti per 4 persone

- 2 lombate di coniglio
- Un ciuffo di finocchio selvatico
- Aglio
- Rigatino stagionato
- Olio evo
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Disossate completamente le lombate di coniglio, conditele con sale, pepe, aglio tritato e ciuffetti di finocchio selvatico. Al centro della lombata mettete la metà delle interiori del coniglio tritate lasciando da parte i rognoni. Arrotolate le lombate e avvolgetele in fette di rigatino. Avvolgetele con pellicola da cucina e chiudetele come fossero dei salamini. Mettete in sacchetti per sottovuoto e chiudete al massimo della pressione. Cuocete in forno a vapore a temperatura di 70 gradi per 40 minuti. Fate raffreddare in frigorifero. Con le ossa e vari scarti del coniglio fate un fondo bruno. Al momento del servizio togliete le lombate dal sottovuoto e dalla pellicola scaldare il forno a 200 gradi e cuocete con sonda al cuore a 48 gradi.

Componete il piatto mettendo in maniera armoniosa il purè di patate, accanto a questo 2 prugne farcite che avrete riscaldato. Togliete dal forno le lombate e tagliatele ognuna in 4 parti che metterete in piedi a due a due in ogni piatto, su queste mettete un ciuffetto di finocchio selvatico. Saltate in padella con un poco di olio i rognoni lasciandoli rosa, tagliateli a metà per il senso della lunghezza e mettete ciascun pezzo accanto ad ogni pezzo di lombata. Completate con fondo bruno di coniglio.

Azienda Agricola Antichi Poderi dei Gallina

VIA TANARO 45

12052 NEIVE (CN)

TEL. +39 017367068

francone@franconevini.com

www.franconevini.com





**Barbaresco
Gallina 2020
Docg 93 / 100**


FRANCONE
NEIVE - ITALIA



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Valsellera Metodo Classico VSQ Brut 2020 sbocc. 2023		16€	si	Lo trovi da...	
Langhe Arnesi doc 2022		9.50€	si	Lo trovi da...	
Barbaresco docg Gallina 2020		28€	si	Lo trovi da...	