

# Casal Montani Evangelisti



Via Casal Montani snc  
00132 Roma (RM)

[www.casalmontani.it](http://www.casalmontani.it)

[info@casalmontani.it](mailto:info@casalmontani.it)

+39 335250936

## ***Vigna Casal Montani Frascati Superiore Docg 2023 con Lombata di Coniglio in porchetta***

### **Ingredienti per 4 persone**

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



## **Preparazione**

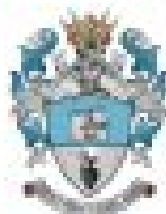
Disossate completamente le lombate di coniglio, conditele con sale, pepe, aglio tritato e ciuffetti di finocchio selvatico. Al centro della lombata mettete la metà delle interiori del coniglio tritate lasciando da parte i rognoni. Arrotolate le lombate e avvolgetele in fette di rigatino.

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 scaldate 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.

[www.hoteltoscoromagnolo.it](http://www.hoteltoscoromagnolo.it)



**Uno Tre Tre  
 Bianco Lazio  
 Igt 2023**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Vigna Casal Montani Frascati Superiore Docg 2023</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Probus Viogner Bianco Igt Lazio 2023</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Uno Tre Tre Lazio Igt 2023</b>		<b>14€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Perside Sirah Rosso Igt Lazio 2023</b>		<b>15€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Aleph Rosso Lazio Igt</b>		<b>18€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	