

Casal Montani Evangelisti



Via Casal Montani snc
00132 Roma (RM)

www.casalmontani.it

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

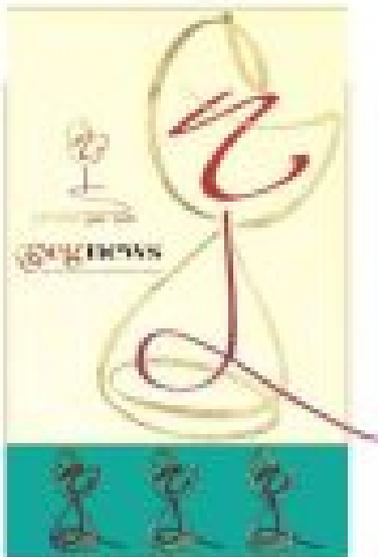
Disossate completamente le lombate di coniglio, conditele con sale, pepe, aglio tritato e ciuffetti di finocchio selvatico. Al centro della lombata mettete la metà delle interiori del coniglio tritate lasciando da parte i rognoni. Arrotolate le lombate e avvolgetele in fette di rigatino.

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



**Uno Tre Tre
 Bianco Lazio
 Igt 2023**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Vigna Casal Montani Frascati Superiore Docg 2023		12€	si	Lo trovi da...	
Probus Viogner Bianco Igt Lazio 2023		12€	si	Lo trovi da...	
Uno Tre Tre Lazio Igt 2023		14€	si	Lo trovi da...	
Perside Sirah Rosso Igt Lazio 2023		15€	si	Lo trovi da...	
Aleph Rosso Lazio Igt		18€	si	Lo trovi da...	