

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...	

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