

TENUTA CASTELLO DI RAZZANO S.S. AGR



Castello di Razzano

Strada Gessi 2
Frazione Casarello,
15021 Alfiano Natta (AL)
Tel: +39 0141 922535
E-mail: info@castellodirazzano.it
<https://www.castellodirazzano.it/cantina/vini/>

Lombata di coniglio con pancetta e olive al Baseto Laudense con Campasso Barbera d'Asti Superiore Docg 2020

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, Baseto 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 Baseto Laudense, salare e pepare a piacere. Una volta evaporato il Baseto 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

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Briccone Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2023		12€	si	Lo trovi da...	

Compasso Barbera d'Asti Superiore Docg 2020		12€	si	Lo trovi da...	
Serra del Bosco Monferrato Doc Nebbiolo 2022		10€	si	Lo trovi da...	