

Ristorante
LA CARABACCIA

Via della Camminata 15
Bibbona (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

**Saltimbocca di coniglio alla salvia
dell'orto di Vincenzo**

Ingredienti per due persone:

2 filetti di coniglio
prosciutto crudo dolce
timo
salvia
olio d'oliva
vino bianco
sale

Preparazione:

Ricavare dai due filetti 4 medaglioni, batteteli rendendoli sottili, ma non troppo, metterci adesso la foglia di salvia e la fettina di prosciutto crudo. In una padella far scaldare l'olio, appena a temperatura passare le scaloppine di coniglio, prima dalla parte del prosciutto poi dall'alto lato, sfumare con il vino bianco e lasciare ritirare a fuoco vivo per un tempo breve. Servire con una ratatouille di verdure di stagione.

Chef: **Emanuele Vallini**
Imbarcazione: "MYRTOS"

LA ROTTA DEL VINO
mese gastronomico
maggio 2007

**MENU
DEGUSTAZIONE**

Sformatino di zucchine e basilico

**Tagliolino all'uovo di Parisi con
dadolata di melanzana e ricotta
salata**

**Il cucchiaino di cereali all'olio del
Terratico di Bibbona**

**Saltimbocca di coniglio alla salvia
dell'orto di Vincenzo**

Le Chicche dolci della Carabaccia

€30,00
Bevande escluse