

SECONDI PIATTI

Cima alla genovese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di pancia di vitello
100 g di polpa di vitello
100 g di poppa di vitella
50 g di cervella
40 g di burro
6 uova
2 cucchiai di pinoli
parmigiano grattugiato
alcune fette di funghi secchi
maggiorana
1 spicchio d'aglio
40 g di pisellini
2 cipolle
1 carota
olio extravergine
mollica di pane
1/2 bicchiere di latte
1/2 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la polpa, la poppa e le cervella di vitella. Mettete un po' d'olio in una grossa terrina e fate rosolare un trito di cipolle e carota. Unitevi quindi le carni tritate, i piselli sgranati, i funghi i pinoli, l'aglio tritato, la maggiorana, le uova precedentemente sbattute, la mollica di pane bagnata nel latte ed il parmigiano. Mescolate e salate. Unite in vino bianco e fate cuocere fino a che il vino non è evaporato.

Riempire la pancia di vitello con il composto appena preparato. Cucite il lato rimasto aperto.

Mettete sul fuoco una grossa pentola piena d'acqua salata con una cipolla intera, una costa di sedano e una carota intera. Quando l'acqua è tiepida immergervi la Cima (la sacca ripiena di carne).

Fare bollire a fuoco medio facendo cuocere per circa due ore, coprendo a 3/4 la pentola con un tegame.

A cottura terminata estrarre la cima e lasciarla raffreddare in un piatto. Coprirla con un'altro piatto. Porre un tagliere sopra il piatto ed eventualmente un altro peso così che la cima con il peso possa far fuoriuscire l'eventuale brodo che ha assorbito durante la cottura.

Una volta raffreddata ponete la cima su un tagliere di legno e tagliatela a fette di circa 1 cm di altezza, pronte a essere degustate da sole o con contorno di verdura caldo.