

SECONDI PIATTI

Finanziera piemontese

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

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



INGREDIENTI

1 kg cervella
500 g filoni
500 g animelle
200 g creste di gallo
200 g carne trita
1 uovo
marsala secco
aceto
noce moscata
parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare in acqua acidula le animelle e le creste per circa un quarto d'ora, e cervella e filoni per 1 ora. Sgocciolare il tutto. Impastare la carne con l'uovo, il sale, il parmigiano e la noce moscata e fare delle piccole palline da rosolare in padella. Tagliare a grossi dadi cervella, filoni, animelle e creste e far rosolare una qualità per volta. Riunire il tutto in un tegame

con poco burro, aggiungere il marsala e far consumare. Per dare il sapore bruschetto si aggiungano alcune cucchiariate di piccoli funghetti nostrani scottati nell'aceto.