

SECONDI PIATTI

# Cima alla genovese

di: *Cookaround*

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 cucchiaini 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.