

SECONDI DI CARNE

Cima alla genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Petto di vitello (tasca di vitello)	1000 g
Cipolla	1
Carota	1
Alloro	2 foglie
Sale	

PER IL RIPIENO

Carne di vitello tritata	200 g
Animelle (o cervella)	100 g
Lardo	40 g
Mollica di pane	
Formaggio grattugiato	
Uova	2
Bietole	200 g
Maggiorana	
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Preparete il ripieno: mettete in una ciotola il vitello tritato, unitevi le animelle o la cervella scottate prima nell'acqua calda e poi tagliate a dadini, il lardo tritato, le bietole lessate e grossolanamente tritate, abbondante mollica di pane bagnata nell'acqua, strizzata e ben sbriciolata.
- 2 Insaporite con un po' di noce moscata, due cucchiaini di maggiorana tritata, sale e pepe. Legate il composto con le uova sbattute e due cucchiaini di formaggio grattugiato.

- 3 Riempite la tasca, cucite l'apertura e legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina. In una pentola portate a bollore abbondante acqua leggermente salata con cipolla, carota e alloro.
- 4 Immergetevi la cima ripiena e lasciate sobbollire lentamente per circa 2 ore. Sgocciolate la carne, sistematala su un piatto, copritela, appoggiatevi sopra un peso.
- 5 Fate raffreddare la cima, slegatela, tagliatela a fette, sistematele su un piatto da portata e servite. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Bonarda DOC, Chianti Colline Pisane DOCG, Gioia Del Colle Rosato DOC.