

SECONDI DI CARNE

Finanziera (versione 2)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h 30 min

Ingredienti per 10 persone

Animelle di vitello (lacèt)	100 g
Cervella di vitello	100 g
Filone di vitello (midollo spinale)	100 g
Creste di gallo	100 g
Testicoli di vitello	2
Polpa di vitello tritata	100 g
Filetto di vitello	100 g
Rognone di vitello	100 g
Fegato di vitello	100 g
Fegatini di pollo	100 g
Piselli sbucciati	150 g
Funghi porcini sott'olio	100 g
Burro	
Olio d'oliva	
Brodo	
Farina di grano 00	
Vino Barolo	1 bicchiere
Vino marsala secco	1 bicchierino
Aceto di vino	1 cucchiaino
Sale	

Preparazione

- 1 Prendete un tegame piuttosto capiente atto a contenere tutti gli ingredienti della finanziaria. In esso fate rosolare con un po' di burro il rognone fatto a pezzettini e il filetto di vitello tagliato a striscioline.

- 2 Appena rosolati, salate, aggiungete un po' di brodo e mettete il tegame in caldo, a fiamma molto bassa.
- 3 Con la carne tritata fate delle pallottoline grandi come nocchie, infarinatele e passatele in padella con un po' di burro. Appena rosolate, salatele e mettetele nel tegame col filetto e il rognone.
- 4 Cuocete poi, in padella, gli altri ingredienti, uno alla volta e infarinati, cioè: i filoni, la cervella, i testicoli tagliati a fette, il lacetto, le creste di gallo, i fegatini di pollo e il fegato di vitello.
- 5 Via via che hanno raggiunto la cottura, sistemateli sempre nel tegame, che manterrete umido col brodo e col Barolo che unirete poco alla volta.
- 6 Cuocete infine i piselli con un po' d'olio e di brodo e fate saltare in padella i funghi porcini sott'olio: unite poi piselli e funghi agli altri ingredienti.
- 7 Amalgamate bene i componenti della finanziaria che devono essere ben legati fra di loro. Aggiustate di sale, se è il caso.
- 8 Aggiungete il cucchiaino di aceto e il bicchierino di Marsala, alzate il fuoco per due minuti, poi servite immediatamente.
- 9 La finanziaria appartiene alla cucina borghese del secolo scorso, quando a Torino erano appunto gli uomini dell'alta finanza a cibarsene.
- 10 In essa non devono mancare le creste di gallo che un tempo erano abbondanti quando questi animali venivano ridotti a capponi, cioè privati degli attributi sessuali: succedeva ad agosto-settembre, affinché i capponi fossero pronti per Natale. Vino consigliato: Barolo di 4-5 anni.