

ANTIPASTI

Finanziera alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Fegatini di pollo	100 g
Filoni di vitello	100 g
Animelle di vitello	100 g
Fesa di vitello	100 g
Creste di pollo	100 g
Cetriolino sott'aceto sminuzzato	1
Funghi porcini secchi ammorbiditi in acqua tiepida	25 g
Burro	50 g
Vino marsala secco	1 bicchierino
Aceto di vino di ottima qualità (facoltativo)	1 cucchiaino
Farina bianca	1/2 tazza
Pepe nero appena macinato	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Prepare le animelle e i filoni e tagliateli a fettine rotonde e a tocchetti. Scottate le creste di pollo e ancora calde cospargetele di sale fino, quindi soffregatele fra le palme delle mani in modo da spellarle facilmente.
- 2 Immergete quindi le creste spellate in abbondante acqua fredda, perché si dissalino e rimangano bianche. Affettate piuttosto finemente la fesa, pulite bene i fegatini di pollo e affettate anche questi.
- 3 Fate scaldare e in un tegame il burro e quando sarà spumeggiante unite la fesa e lasciate rosolare per qualche minuto. Infarinare abbondantemente le animelle, i filoni, le creste e i fegatini e uniteli all'altra carne.
- 4 Lasciate cuocere per 10 minuti prima di bagnare con il marsala secco, salate e pepate ed aggiungete i funghi strizzati e sminuzzati e il cetriolino.

- 5 Lasciate cuocere il tutto a fuoco molto basso e a tegame coperto per altri 15 minuti, poi unite, volendo, l'aceto e fate alzare il bollore. Quindi spegnete il fuoco; il composto dovrà risultare ben legato.
- 6 La finanziaria alla piemontese serve per farcire vol-au-vent e timballi di verdura o di riso, o come guarnizione per risotti e taglierini, come ripieno per sformati di spinaci, carciofi o cardi.
- 7 La sua conservazione è piuttosto difficile ed è opportuno perciò consumarla subito.