

## Cima ripiena alla genovese



## Ingredienti per 10 persone

• Punta di vitello "per tasca"	kg	1,6
• Fondo bianco vegetale	l	6
• Mollica di pane	g	400
• Animelle di vitello	g	125
• Pancetta tesa	g	125
• Cervella di vitello	g	100
• Tuorlo d'uovo	g	100
• Latte intero fresco	ml	75
• Filoni di vitello	g	60
• Cipolla	g	60
• Piselli freschi	g	40
• Formaggio grana grattugiato	g	40
• Burro	g	25
• Pinoli tostati	g	12
• Maggiorana	g	4
• Sale fino	g	1
• Pepe nero macinato	g	1

## PROCEDIMENTO

1. Lavare a lungo in acqua fredda le animelle, la cervella e i filoni.
2. Sbianchire per pochi istanti in acqua bollente salata. Abbattere la temperatura in positivo, quindi tagliare a dadolata.
3. Sbianchire i piselli in acqua salata.
4. In una padella, rosolare nel burro la cipolla e l'aglio schiacciato.
5. Unire la pancetta, i filoni, le animelle, la cervella e la maggiorana e cuocere per 1/2 minuto.
6. Sbattere le uova e unirvi il pane ammollato con il latte, i pinoli, il grana, i piselli. Regolare il sapore.
7. Aprire la punta di vitello a forma di tasca e riempire con la farcia, poi cucire.
8. Avvolgere in un telo e cuocere nel fondo vegetale per circa 2 ore a fuoco moderato.
9. Abbattere la temperatura in positivo e affettare.