

Che cosa occorre

Gli ingredienti per 6 persone

- 1,2 kg di pancetta di vitello
- 200 g tra cervella e animella di vitello
- 300 g di polpa di vitello tritata
- 20 g di funghi secchi
- 30 g di pinoli
- 30 g di pistacchi sgucciati
- 100 g di pisellini lessati
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 25 g di burro
- 4 uova
- 2 carotine
- una cipolla
- una costola di sedano
- un mazzetto di prezzemolo
- un mazzetto di maggiorana
- uno spicchio d'aglio
- un limone
- sale, pepe

Preparazione 40 minuti

Cottura 2 h e 15 minuti

660 cal/porzione

Gli utensili

un grosso coltello da cucina, un tegame, una terrina, un grosso cucchiaio, una grande casseruola, una schiumarola, uno spiedino

Quale vino abbinare

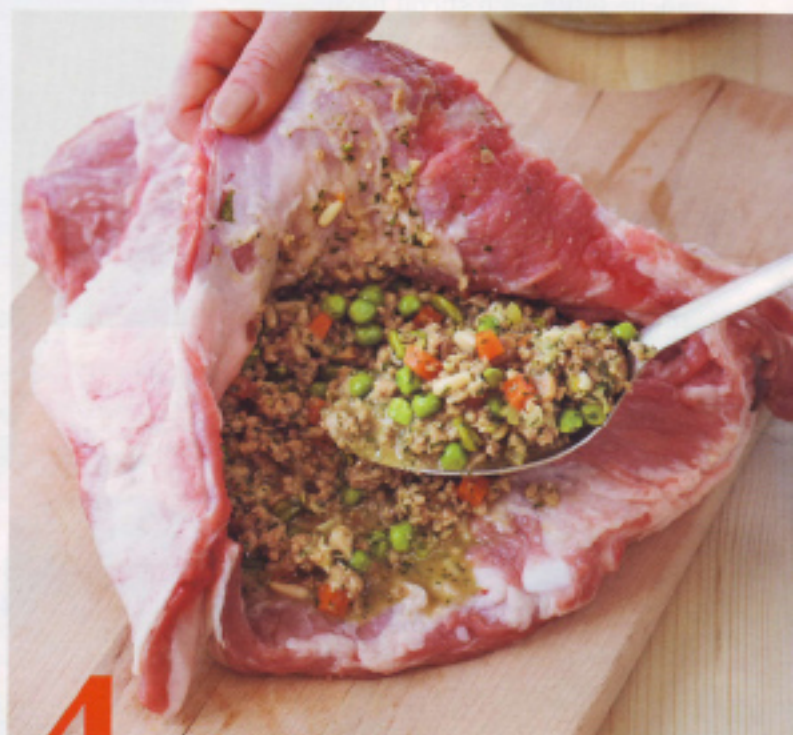
- La cima è una ricetta di rara delicatezza e di affascinante complessità per la quale scegliamo un rosso ligure, il Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna, da servire a 15°. L'accostamento prende in considerazione, oltre alla comune appartenenza territoriale, altri importanti fattori, come la condivisione della tenerezza dei sapori e la ricca e coinvolgente persistenza dei profumi.



1

Preparare la carne

Incidete la pancetta nel senso dello spessore in modo da ottenere una larga tasca. Scottate cervella e animella in acqua bollente salata e acidulata con il succo di limone per 5 minuti, scolatele ed eliminate la pellicina. Fate ammorbidire i funghi in acqua tiepida.



4

Farcire la pancetta

Salate e pepate internamente la carne e introducetevi il composto utilizzando un grosso cucchiaio; riempitela per circa 2 terzi perché durante la cottura la carne tende a ritirarsi e il ripieno a gonfiarsi. Cucite poi l'apertura con un grosso ago e refe da cucina.



AVANZI PREZIOSI

Non è facile calcolare le dosi giuste per il ripieno della cima, perché dipendono dalla consistenza di carni e verdure che lo compongono e dalla capacità della pancetta che deve essere farcita. Meglio comunque abbondare un po': se avanza potrete metterlo in

frigorifero ben coperto e il giorno dopo preparare queste ghiotte polpettine. Procedete così: aggiungete al composto 2-3 cucchiai di pangrattato, formate delle pallottole, passatele ancora nel pangrattato e friggetele in abbondante olio; scolatele su carta assorbente e servitele calde guarnite con ciuffi di prezzemolo.