SECONDI PIATTI DI CARNE

Cima ripiena al radic del gias

INGREDIENTI:
1 kg circa di pancia di vitello.
150 g di carne di vitello tritata.
100 g di animelle di vitello.
100 g di cervella di vitello.
50 g di lardo.
200 g di foglie giovani di borragine.
200 g di cime di ortica.
2 cucchiai di maggiorana tritata fine.
12 germogli di radic del gias.
Noce moscata.
Mollica di pane.
Latte fresco intero.
3 cucchiai di formaggio grana grattugiato.
3 uova.
1 cipolla.
1 carota.
4 foglie di alloro.
Vino bianco secco.
Brodo di vitello.
Olio extravergine d’oliva.
Pepe nero.
Sale.

PREPARAZIONE
Incidete la pancia di vitello a mo’ di ampia sacca. Ungete d’olio il radic del gias e fatelo appassire leggermente sulla griglia. Tagliuzzate a lamelle la borragine; scottate le cime di ortica in poca acqua salata, scolatele, strizzatele e tritatele. Scottate le animelle in acqua calda e tagliatele a cubetti; mondate la cervella, precedentemente lasciata a bagno in acqua fredda, dal sangue e dalle pellicine, poi scottatela e tagliatela a pezzetti. Battete finemente il lardo. Mettete la mollica a bagno nel latte. Mescolate tutti questi ingredienti (tranne il radic del gias) con la carne trita, le uova, la maggiorana, il formaggio, una abbondante grattata di noce moscata, pepe e sale. Allineate nella tasca della carne 6 germogli di radic del gias, riempite di ripieno e copritelo con il restante radic del gias: in cima a questa ultimo deve foderare per il lungo entrambi i lati della sacca. Chiudete e cucite l’apertura. Mettete una

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150

teglia più o meno delle dimensioni della cima sul fuoco con olio extravergine, le foglie di alloro, la carota e la cipolla affettate; fate soffriggere poi unite la cima e lasciatela dorare da entrambi i lati. Salate, pepate, bagnate con vino bianco e passate in forno a 160°. Cuocete piano bagnando di tanto in tanto con l'acqua di cottura dell'ortica e il brodo. Ci vorrà un'oretta di cottura o poco più: controllate infilando uno stecco che dovrà uscire pressoché asciutto. Lasciatela raffreddare prima di tagliarla.
Variante (più conforme alla ricetta originale genovese): mettetela in acqua salata a bollore e aromatizzata con l'alloro, la cipolla e la carota. Lasciate sobbollire appena e cuocete per due ore e più. Appena tolta dalla pentola mettetela sotto a un peso e lasciatela raffreddare.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150