



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cima genovese



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **tegame, pentola**

La cima alla genovese è un piatto regionale ligure tra i più tradizionali e rinomati. E' di origini genovesi ma viene preparato in tutta la regione soprattutto per Natale. E' un piatto cui viene fatto largo uso delle interiora del vitello come ad esempio il cervello ed il midollo, in quanto in origine veniva fruttata per utilizzare gli scarti della macellazione. La preparazione richiede diverso tempo, ma una volta pronta, la carne si può conservare per due o tre giorni.

Ingredienti

- 600 gr di punta di vitello tagliata a tasca
- 200 gr di tritato di vitello
- 100 gr di cervello di vitello
- 100 gr di midollo di vitello
- 1 cipolla
- 1 carota
- 100 gr di pinoli
- 100 gr di pistacchi
- 100 gr di piselli in scatola
- 4 uova
- 1 lt di brodo di carne
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- parmigiano reggiano grattugiato
- mollica di pane

noce moscata

sale

pepe

Preparazione Cima genovese

Passo 1.

Preparate un soffritto in olio extravergine d'oliva con la cipolla tritata.

Passo 2.

Aggiungete il tritato, quindi il prezzemolo tritato.

Passo 3.

Sbollentate il cervello e pulitelo, quindi tagliatelo in pezzetti insieme al midollo ed aggiungetelo agli ingredienti nel tegame.

Passo 4.

Agginate un mestolo di brodo di carne e proseguite la cottura per una decina di minuti, quindi togliete il tegame dal fuoco.

Passo 5.

Tagliate grossolanamente carota pinoli e pistacchi versateli nel tegame insieme ai piselli, alle uova sbattute, al parmigiano, alla mollica di pane, ad uno spicchio d'aglio tritato e alla noce moscata.

Passo 6.

Impastate bene il tutto e farcite con il composto ottenuto la punta di vitello, quindi ricucite la tasca con del filo.

Passo 7.

Riscaldare il brodo e fatevi cuocere la cima a fuoco basso per un paio d'ore.

Passo 8.

Una volta cotta, lasciate raffreddare la cima prima di tagliarla in fette e servirla.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 03/01/2020
- ✓ **Calorie:** 590 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (8 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)