

LA FINANZIERA

Ingredienti per 10 persone:

- 100 gr. di animelle di vitello (lacèt),
- 100 gr. di cervella di vitello,
- 100 gr. di filone di vitello (midollo spinale),
- 100 gr. di creste di gallo,
- 2 testicoli di vitello,
- 100 gr. di polpa di vitello tritata,
- 100 gr. di filetto di vitello,
- 100 gr. di rognone di vitello,
- 100 gr. di fegato di vitello,
- 100 gr. di fegatini di pollo,
- 150 gr. di piselli sbucciati,
- 100 gr. di funghi porcini sott'olio,
- burro,
- olio d'oliva,
- brodo,
- q.b.farina di grano 00,
- 1 bicchieredi Barolo,
- 1 bicchierino di Marsala secco,
- 1 cucchiaio d'aceto,
- sale.

Prendete un tegame piuttosto capiente atto a contenere tutti gli ingredienti della finanziaria.

In esso fate rosolare con un po' di burro il rognone fatto a pezzettini e il filetto di vitello tagliato a striscioline.

Appena rosolati, salate, aggiungete un po' di brodo e mettete il tegame in caldo, a fiamma molto bassa.

Con la carne tritata fate delle pallottoline grandi come nocciole, infarinatele e passatele in padella con un po' di burro.

Appena rosolate, salatele e mettetele nel tegame col filetto e il rognone.

Cuocete poi, in padella, gli altri ingredienti, uno alla volta e infarinati, cioè: i filoni, la cervella, i testicoli tagliati a fette, il lacetto, le creste di gallo, i fegatini di pollo e il fegato di vitello.

Via via che hanno raggiunto la cottura, sistemateli sempre nel tegame, che manterrete umido col brodo e col Barolo che unirete poco alla volta.

Cuocete infine i piselli con un po' d'olio e di brodo e fate saltare in padella i funghi porcini sott'olio: unite poi piselli e funghi agli altri ingredienti.

Amalgamate bene i componenti della finanziaria che devono essere ben legati fra di loro.

Aggiustate di sale, se è il caso.

Aggiungete il cucchiaio di aceto e il bicchierino di Marsala, alzate il fuoco per due minuti, poi servite immediatamente.