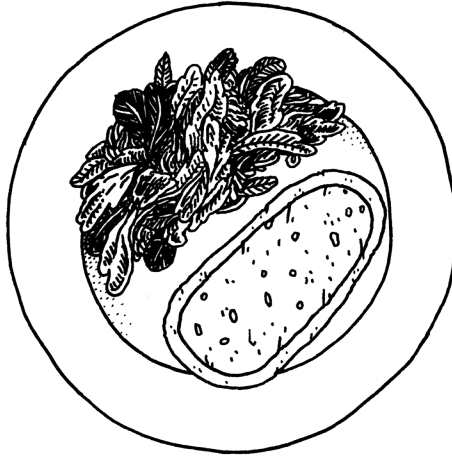


# #10

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Cima *Stuffed veal breast*

### Ingredients (6 serves)

800 g veal breast, 1/2 beef brains, 50 g beef sweetbreads, 50-70 g veal udder, 50 g beef spinal cords, 120-150 g lean veal meat, 2-3 chicken testicles, 1 handful dried mushrooms drenched in lukewarm water, 1 garlic of white clove (peeled), 30 g Italian pine nuts, 4 tablespoons boiled peas, fresh marjoram, 3-4 eggs, 50 g grated parmigiano reggiano, nutmeg, 2 l vegetable stock, 30 g butter, a few pistachios, salt to taste.

- ⌚ 4 h
- 🔪 hard
- 📍 DOC Riviera Ligure di Ponente Rossese

Wash and pad dry the veal pocket. Blanch and peel the brains and the sweetbreads. In a pan, sauté the meat and the offal with a pat of butter till golden. Remove excess fat and set on a cutting board. Mince the meat, the veal udder and the sweetbreads, cut the remaining meat into small chunks. Put everything in a large mixing bowl; add the squeezed mushrooms, the crushed garlic, the pine nuts, the peas, the pistachios and the minced marjoram. Beat the eggs with the cheese and a sprinkle of grated nutmeg, salt to taste and pour this mixture into the bowl. Stir gently, 1 bread roll soaked in stock and squeezed could be of help. Fill the pocket up to 1/3 max, sew the opening with strong kitchen thread, wrap the cima into a linen dishcloth and tie tightly. Sting here and there with a mattress needle, cover with vegetable stock, protect with a lid, cook (medium heat) from time to time for 2 hours taking care to check and pick. When ready, drain and unwrap. Lay down for 2 hours on a level surface with a weight on top in order to dry and give the cima its typical oval shape. It is at its best cold and sliced.

**Ingredienti** (6 porzioni)

*800 g di pancia di vitellone, 1/2 cervello bovino, 50 g di animelle bovine, 50 g di tettina bovina, 50 g di filoni bovini, 120 g di polpa magra di vitello, 2-3 granelli di pollo, una manciata di funghi secchi ammollati, 1 spicchio d'aglio, 30 g di pinoli italiani, 4 cucchiainate di piselli lessati, maggiorana fresca, 3-4 uova, 50 g di parmigiano grattugiato, noce moscata, 2 l di brodo vegetale, 30 g di burro, 20 g di pistacchi verdi, sale qb, pepe.*

Lavare e asciugare con cura la tasca. Sbollentare cervello e animelle, eliminando poi le pellicine. In padella rosolare con una noce di burro tutte le carni e frattaglie, lasciando per ultimi proprio il cervello e le animelle. Quando doreranno, eliminare l'unto di cottura. Porre su un tagliere polpa, tettina e animelle e tritare tutto finemente. Tagliare a tocchetti il resto. Ora in un'ampia ciotola riunire tutto aggiungendo i funghi ben strizzati, l'aglio schiacciato, pinoli, piselli lessati, pistacchi sbollentati e affettati e maggiorana tritata. Sbattere le uova intere col parmigiano e la noce moscata, aggiustare di sale e versare anche questo composto nella ciotola, mescolando bene con delicatezza. Afferrare la tasca e farcirlo max per due terzi, assicurare fittamente l'imboccatura con refe alimentare e fasciar la cima in un panno di lino, legandola. Pungerla qui e là e dentro un'ampia pentola cuocerla 2 ore circa, in circa 2 litri di brodo vegetale non salato e non troppo caldo, tutta coperta d'acqua e incoperchiando la pentola. Quand'è pronta la si raffreddi sotto un peso di 2 kg per 2 ore prima di affettarla.