

Frittura di pesciolini

Lavare i pesciolini sotto l'acqua corrente.¹ Asciugarli con un panno² e infarinarli leggermente. Versare in una padella abbondante olio d'oliva. Quando l'olio è bollente, immergere i pesciolini e friggerli a fuoco vivo per pochi minuti, finché non saranno dorati. Sgocciolare³ la frittura e metterla su un piatto coperto con carta gialla, per assorbire l'unto. Salare i pesciolini e servirli subito, ben caldi, con qualche spicchio di limone.

Cima alla genovese (cimma)⁴

Prendete dal macellaio⁵ un pezzo di pancia di vitello⁶ cucito con il filo in modo da ottenere una sacca⁷ rettangolare. Tritate⁸ finemente il vitello e la cervella. Fate rosolare⁹ nell'olio un trito di cipolle e carota. Aggiungete la carne, i piselli, i funghi secchi, i pinoli, l'aglio tritato, il pane bagnato nel latte, le uova e il parmigiano. Salate, e versate nella terrina il vino bianco. Quando il composto è cotto, infilatelo dentro la sacca di vitello e chiudetela con il filo. Mettete sul fuoco una pentola piena d'acqua salata con una cipolla, sedano¹⁰ e carota. Quando l'acqua è tiepida¹¹ immergetevi la cima (cioè la sacca ripiena di carne). Fate bollire a fuoco medio per circa due ore. Ogni tanto pungete¹² la sacca con uno stecchino¹³ perché la cima non si rompa. A cottura terminata tirate fuori la cima e lasciatela raffreddare in un piatto. Tagliatela a fette e servitela con un contorno¹⁴ caldo.

¹ *running water*

² *cloth*

³ *drain*

⁴ Questa ricetta è scritta sul modello di quella che si trova su www.liguriafoods.it.

⁵ *butcher*

⁶ *veal*

⁷ *pouch*

⁸ *mince*

⁹ *sauté*

¹⁰ *celery*

¹¹ *lukewarm*

¹² *prick*

¹³ *toothpick*

¹⁴ *sidedish*