



Cima ripiena (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

delle mie parti

secondo piatto - carne - verdure - Liguria

Ingredienti:

1 tasca da circa 600 gr.
2 lattughe,
500 gr.bietole o erbette,
50 gr.mortadella,50 gr.prosciutto cotto,
grana grattato q.b.,
una manciatina di pinoli,
4 uova intere,
noce moscata 1 pz.
Sale e pepe
1 carota,
1 gambo di sedano,
1 cipolla,
1 patata.

Lessare, strizzare le verdure.

Tritare le verdure con la mortadella, il prosciutto cotto.

Mettere in una terrina, aggiungere le uova, il grana, la noce moscata, i pinoli interi, sale e pepe q.b.

L'impasto dovrà essere morbido.

Riempire la tasca con l'impasto. Cucire l'apertura chiudendo così la tasca. Bucherellarla con un ago da maglia.

Mettere al fuoco un pentola grande con acqua, carota, sedano, cipolla e patata. Salare.
Quando bolle metterci dentro la cima e far cuocere 2 ore ,2 ore e mezza circa.

Toglierla dal brodo. Metterla su un piatto, ricoprirla con un altro piatto e sopra un bel peso per schiacciarla bene.

Lascia raffreddare così.

Se si prepara il giorno prima è meglio, la si mette in frigo e poi la si taglia a fettine, accompagnata dal contorno più gradito.

Nel brodo in genere si mettono i capelli d'angelo. Poi si versano nel piatto con un bel trito di prezzemolo fresco.