
Finanziera po piemoncku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1314 razy.

Kuchnia włoska

150 g kurzych grzebieni, dzwonek i tłuszczu z podgardla

60 g kurzej wątróbki

60 g wątróbki cielęcej

60 g polędwicy wołowej

60 g cielęciny na pieczeń

60 g rdzenia kręgowego

60 g grasicy cielęcej

60 g masła

30 g grzybów w oliwie

2 łyżki mąki

1 łyżka octu

1 łyżka wina marsala

sól

Kurze grzebienie i dzwonki ugotować w osolonej wodzie zdjęć z nich skórki i włożyć do zimnej wody. Kurzy tłuszcz podgardlany po namoczeniu w zimnej wodzie zanurzyć w wodzie gorącej, wyjąć, usunąć błony i ponownie włożyć do wrzątku nie gotując. Po 10 minutach odcedzić. Grasicę cielęcą gotować 5 minut w osolonej wodzie, wystudzić, usunąć błonę i drobno pokroić. Rdzeń kręgowy, cielęcinę, wątrobę, wątróbki kurze i polędwicę drobno pokroić. Masło rozgrzać w rondlu i podsmażyć na nim obtoczone w mące kawałki cielęciny i polędwicy. Dołożyć grzebienie, dzwonki i rdzeń kręgowy, a po kilku minutach grasicę i tłuszcz podgardlany. Posolić, włożyć posiekane grzyby i smażyć na małym ogniu. Na 5 minut przed zakończeniem smażenia polać octem i winem i trzymać jeszcze przez minutę na dużym ogniu, cały czas mieszając. Potrawa ta może być także użyta do wypełnienia ciasta vol-au-vent lub spożywana z rizottem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD