Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Finanziera

Carne e prodotti a base di carne
Per l'utilizzo delle frattaglie
Carni e pollame
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/finanziera

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g creste, bargigli ed ovette di pollo
- 150 g filoni di vitello
- 100 g fegatini di pollo
- 200 g filetto di manzo
- 150 g animelle
- 75 g funghi sottaceto
- 75 g burro
- 50 g farina bianca
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 2 cucchiai di vino bianco
- 2 cucchiai di marsala
- 1 foglia di alloro
- sale grosso e fino
- pepe

Preparazione:

Mettere le animelle in una pentola con acqua, aceto, una foglia di alloro e sale grosso e fare bollire per cinque minuti. Farle raffreddare sotto l'acqua corrente, scolarle, togliere la pellicina e tagliarle a fettine. Mettere creste e bargigli in una casseruolina, coprire di acqua, salare e porre sul fuoco; non appena l'acqua comincerà a scaldarsi, prendere fra le dita una cresta e un bargiglio e, se la pelle si stacca, togliere dal fuoco. Scolare, mettere su un tovagliolo, spolverizzare di sale fino e strofinarli bene finché la pelle non si sia tolta completamente, indi pungerli con un ago e metterli in un recipiente coperti di acqua fredda.

Mettere a bagno le ovette in acqua bollente salata, lasciarle immerse finché non si saranno raffreddate e togliere la pellicina. Tagliare i fegatini a dadini ed infarinare.

Mettere sul fuoco un tegame col burro e, appena si sarà sciolto, unire il filetto tagliato a medaglioncini ed infarinato e farlo rosolare da entrambe le parti per pochi minuti; unire poi in questo ordine creste, bargigli, animelle infarinate, filoni e fegatini. Dopo dieci minuti unire i funghetti ben scolati (siccome oggi è praticamente impossibile trovare i porcini sott'aceto, prendere quelli sott'olio e lasciarli a bagno nell'aceto per un paio d'ore) e lasciare cuocere per altri 10 minuti a fuoco dolce, sempre mescolando.

Versare vino, aceto e Marsala e fare sfumare a fuoco vivo, regolare di sale e di pepe, cuocere per altri 5 minuti e lasciate riposare coperto per due minuti prima di servire.

Tempo di preparazione: ca. 1,5 ore, più eventualmente il tempo per lasciar a bagno i porcini