

Finanziera alla piemontese

Riguardo all'origine del nome *Giovanna Ruo Berchera*, nel suo volume "Una tavolozza di sapori regionali", racconta che deriva dal tributo in natura che i contadini pagavano ai finanzieri per entrare al mercato di Torino, ossia le rigaglie dei polli venduti. Per usare queste rigaglie le brave mogli dei finanzieri avrebbero creato appunto la finanziaria.

Un'altra versione racconta che il nome di questa preparazione derivi dal fatto di essere stata nell'800 il piatto preferito dai banchieri e dagli uomini dell'alta finanza, specialmente durante i pranzi di lavoro. Poiché l'abito indossato, una specie di divisa, era a giacca lunga (la finanziaria) fu facile il passaggio del nome dal vestito alla ricetta.



Ingredienti per 8 persone

carni:

- creste, bargigli e ovette di pollo gr 300
- fegatini di pollo gr 150
- filetto di manzo gr 150
- fesa di vitello gr 150
- filoni (schienale) di vitello gr 150
- animella di vitello gr 150

varie:

- funghetti sott'aceto (fatti in casa) gr 100
- burro gr 50
- farina bianca
- sale
- due cucchiainate di Marsala secco

Procedimento:

Porre l'animella in una casseruolina, ricoprirla d'acqua, mettere il recipiente sul fuoco e lasciarla bollire per cinque minuti, quindi raffreddarla sotto acqua corrente; dopo di che scolarla, levare la pellicina che la ricopre e tagliarla a fettine sottili. Mettere le creste ed i bargigli in una casseruolina, ricoprirli d'acqua, salare e porre a fuoco; appena l'acqua comincerà a scaldarsi, prendere fra le dita una cresta (uguale sistema per i bargigli), stropicciarla e, se la pelle si stacca levare il recipiente dal fuoco. Scolare creste e bargigli, porli sopra un asciugino, spolverizzarli di sale fino; usando un po' le mani e un po' il tessuto, strofinarli bene levandoli

completamente la pelle, sforacchiarli con un ago poi metterli in un recipiente coprendoli con acqua fredda salata; lasciandoli così a macero per quattro ore, cambiando più volte l'acqua affinché le creste e i bargigli rimangano bianchi.

Mettere a bagno in acqua fredda le ovette di pollo, immergerle poi in acqua molto calda: quando questa si sarà raffreddata, scolare le ovette e levare la pellicina che le ricopre. Porre a fuoco un poco di acqua e appena alzerà il bollore levare il recipiente, unire le ovette e lasciarvele immerse fino a quando l'acqua si sarà raffreddata.

Con un coltellino affilato tagliare i filoni a pezzi regolari e a pezzettini il filetto, la fesa ed i fegatini di pollo. Porre sul fuoco una casseruola con il burro, appena sarà sciolto unire i pezzetti di filetto e di fesa, precedentemente infarinati; salarli e farli rosolare un poco. Unire poi le creste, i bargigli, i filoni e per ultimo aggiungere le ovette, il fegato e le animelle. A metà cottura mettervi i funghetti tagliati a pezzetti. Lasciare cuocere a fuoco lento mescolando ogni tanto affinché non si attacchino al fondo del recipiente. A cottura quasi ultimata versare sulle carni l'aceto e il marsala. Assaggiare e se l'intingolo risultasse troppo forte unire una puntina di zucchero. Servire ben caldo.

Variante: tagliare a fettine sottili e infarinare varie qualità di carne (filetto, vitella, pollo, cervella, filoni, fegato o altro), indi soffriggerle lentamente nel burro, ad eccezione del fegato. Nel frattempo lavare dei sottaceti: funghetti, cetriolini, peperoni, eccetera, poi metterli in una scodella con una cucchiata di aceto e il resto di acqua, fino a coprire il tutto. Dopo dieci minuti che la carne è sul fuoco, versarvi sopra il contenuto della scodella, compreso il liquido; proseguire lentamente la cottura per altri dieci minuti. In quest'ultimo frattempo, aggiungere alla preparazione una o due cucchiata di salsa di pomodoro diluita in poca acqua calda, piselli (anche di scatola) e per ultimo, il fegato. Se la «finanziera» risultasse troppo densa diluirla con pochissima acqua calda o vino bianco secco, se di sapore troppo agro, unire una puntina di zucchero. Si serve sia calda che fredda. È un piatto dal sapore nuovo, veramente eccezionale. L'impiego di questo intingolo è vario: molti lo considerano un contorno, altri lo servono invece come piatto di mezzo per la ricchezza e l'abbondanza degli ingredienti. È adatto anche per condire un risotto bianco ed è una delle più classiche farce per riempire i vol-au-vents o cartellette.

