VASCHETTE DELICATE ALLE CERVELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di funghi secchi,
- 300 g di cervello di vitello,
- sale,
- mezzo litro di latte,
- 180 g di semolino,
- 70 g di burro,
- 3 uova,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- pepe,
- un cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 100 g di pangrattato,
- un bicchiere di olio di semi.

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida.
Sbollentate il cervello in acqua salata, liberatelo dalla pellicina sanguigna e dividetelo in cubetti.
Portate a bollore il latte e versatevi a pioggia il semolino; fate cuocere per 10-15 minuti, rimestando in continuazione con un cucchiaio di legno; quindi togliete dal fuoco e incorporate 40 g di burro e 2 uova, amalgamando il tutto alla perfezione.
Rovesciate il composto sulla spianatoia, stendendolo con una spatola in uno strato di tre-quattro centimetri.
Lavate con cura, strizzate e tritate grossolanamente i funghi, quindi fateli insaporire in un tegame con una noce di burro.
Spruzzate con il vino bianco, regolate di sale e di pepe, quindi bagnate con mezzo bicchiere di acqua, nel quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro.
Lasciate addensare per circa 15 minuti.
Pochi istanti prima di togliere dal fuoco, unite il cervello, rimestate e conservate in caldo.
Ritagliate nello strato di semolino otto quadrati di cinque centimetri di lato; premeteli delicatamente al centro, creando una cavità, poi passateli nell'uovo sbattuto con una presa di sale e nel pangrattato.
Friggete le vaschette in olio bollente, facendole dorare da entrambi i lati; man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e disponetele sul piatto da portata.
Riempitele con il composto preparato e servitele subito.