

SALSE E CONDIMENTI

Pearà alla veronese

Tradizione: Provincia di Verona, Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pane casereccio raffermo	200 g
Midollo di bue	80 g
Pepe nero appena macinato	abbondante
Burro	20 g
Brodo caldo	50 cl
Sale	

Preparazione

- 1 Fate tostare il pane in forno basso fin quando sarà ben croccante, quindi grattugiatelo finemente.
- 2 Mettete il midollo di bue in un tegamino (possibilmente di coccio) con il burro e, mescolando con il cucchiaino di legno, fatelo sciogliere a fuoco moderato.
- 3 Appena questi ingredienti saranno ben amalgamati e inizieranno a soffriggere, aggiungete il pane, facendolo scendere poco per volta a pioggia, continuando a mescolare col cucchiaino di legno.
- 4 Quando il pane avrà assorbito tutti gli altri ingredienti, unite poco alla volta il brodo ben caldo e, sempre mescolando, lasciate sobbollire a fuoco molto basso per circa 2 ore, aggiungendo a metà cottura il pepe; a cottura quasi ultimata regolate di sale.
- 5 La salsa dovrà risultare ben densa e omogenea e dovrà essere servita caldissima. E' opportuno che, prima di utilizzare il midollo di bue, questo venga passato attraverso un setaccio per renderlo morbido e omogeneo.
- 6 In alcune zone del Veneto si usa aggiungere un po' di cren (radice di rafano) grattugiato al momento, che la rende ancor più saporita e piccante. Qualcuno inoltre suggerisce di unire anche grana grattugiato.