



Ingredienti della Pearà (per 4 persone)

Pane vecchio di grano duro: 500 g
Midollo di bovino: 100 g
Brodo di carne di manzo e gallina: un litro
Pepe nero: due cucchiaini da caffè
Parmigiano Reggiano o Grana Padano: g.100
Olio extra vergine d'oliva della Valtramigna: g. 100
Sale: q.b.

Preparazione degli ingredienti

- portare ad ebollizione il brodo;
- estrarre il midollo dall'osso;
- grattugiare il pane vecchio e passarlo al setaccio;
- grattugiare il parmigiano.

Preparazione

Porre un tegame in terracotta (diametro 25 centimetri) su un fornello piccolo interponendo un disco rompifiamma (L'ideale sarebbe poter utilizzare la piastra in ghisa).

Sciogliere il midollo con 40 grammi d'olio mescolando con una spatola di legno, far scendere a pioggia il pane grattugiato e il pepe, aggiungere il brodo bollente, mescolare fino ad ottenere una crema, portare ad ebollizione ed abbassare il fuoco al minimo. Versate a filo ed in tondo l'olio rimasto senza mescolare.

Lasciare sobbollire per almeno due ore senza coperchio (sarà l'olio a fare questa funzione).

A cottura ultimata aggiungere il parmigiano mescolando leggermente, regolare il sale e il pepe.

La Pearà dovrà risultare una salsa ben pepata, densa ed omogenea. Mettere la terracotta in tavola su di un fornellino ad alcool in modo che la Pearà risulti bollente fino all'ultimo cucchiaino.

Assieme alla Pearà, con i bolliti, si possono servire anche:

- il cren grattugiato, macerato in aceto e condito con olio extra vergine d'oliva
- la salsa verde
- la mostarda vicentina

Nella tradizione non si tostava il pane, non si usava mai il burro, non si faceva il brodo con il pollo, non si mescolavano mai altre salse alla pearà.

Dal dialetto veronese: Par na bona pearà ghe vole pan vecio, la miola de bò, brodo bon e che la pipa almanco do ore. (Per una buona Pearà servono pane raffermo, midollo di bovino, ottimo brodo di carne, ed una cottura a fuoco moderato per almeno due ore.