

RICETTA DELLA PEARA':

(Ingredienti 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: g. 100
Sale: q.b.

Preparazione degli ingredienti:

- 1) portare ad ebollizione il brodo
- 2) estrarre il midollo dall'osso
- 3) grattugiare il pane vecchio e passarlo al setaccio
- 4) grattugiare il parmigiano

Preparazione:

Porre un tegame di terracotta (diametro 20/25 cm circa) su un fornello piccolo, se possibile interponendo un disco rompifiamma. 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 bollire a fuoco minimo/medio per almeno due ore senza coperchio (sarà l'olio a fare questa funzione). A cottura ultimata aggiungere il parmigiano mescolando leggermente, regolare di sale e 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.