

LA RICETTA

Bollito con salsa pearà

CULTURA

15-03-2022



La salsa pearà è la vera anima gastronomica di Verona. La pearà è un piatto tanto amato e così tradizionale da aver alimentato addirittura una leggenda nel veronese. Un racconto dove storia, fantasia e cucina si incontrano per creare quello che per i veronesi è quasi un mito.

La leggenda infatti narra che Alboino, re dei Longobardi, prese in moglie Rosmunda. Il re uccise il padre della consorte, Cunimondo, in battaglia. Fu così che la donna decise di lasciarsi morire di fame. Il cuoco di corte inventò una salsa tanto gustosa e nutriente da rimettere in forze Rosmunda. Quella salsa saporita era appunto la pearà.

La pearà, termine del dialetto veronese che si traduce in “pepata” non deve essere confusa con la *peverada*, salsa a base di fegatini di pollo, con cui ha in comune solo l'utilizzo del pepe.

Ingredienti

600 g di manzo

300 g di gallina

300 g di lingua di manzo

Un cotechino

Un piedino di vitello

2 spicchi di aglio

Una cipolla rossa

2 carote

2 coste di sedano

Prezzemolo fresco

Sale

Per la salsa

120 g di pangrattato

30 g di Grana Padano grattugiato

20 g di midollo

600 ml di brodo di carne

Sale e pepe

Immergete il cotechino in una pentola con acqua fredda, foratelo con i rebbi di una forchetta, salate e fate cuocere per 2 ore coperto e a fiamma bassa.

Adesso preparate il bollito: sbucciate aglio e cipolla e mondate tutte le verdure.

Trasferite gli odori preparati in una pentola con 3 litri di acqua, portate a ebollizione, e fate cuocere per 10 minuti.

Lavate la lingua con cura, aggiungetela agli odori, poi unite la carne di manzo e proseguite la cottura a fuoco dolcissimo per circa un'ora.

Trascorso il tempo indicato, aggiungete anche la gallina e il piedino e continuate a cuocere a fiamma bassa per un'altra ora.

Intanto preparate la salsa pearà. Sciogliete il midollo in un pentolino con un pochino di brodo, aggiungete il pangrattato, mescolate, salate e pepate, unite il grana grattugiato e, poco alla volta, il brodo bollente ben sgrassato e continuate la cottura per un'ora.

Aggiungete la giusta quantità di brodo caldo, tanto quanto basta per ottenere una salsa cremosa: la consistenza non deve risultare troppo fluida ma nemmeno troppo compatta.

Unite alla carne il cotechino già lessato e tenete in caldo.

Al momento di servire in tavola, sgocciolate le carni dal brodo, tagliatele a fette o pezzi, accomodatele su un piatto da portata e servite con la salsa ben calda.

Note

Durante la cottura del bollito si formerà della schiuma sulla superficie della preparazione: eliminatela con una schiumarola.

Fate attenzione a non far bollire il brodo in modo violento, altrimenti la carne si sfilaccerà e risulterà stopposa. (Liana Marabini)