



La pearà, la salsa pepata per l'inverno

La stagione è quella giusta per degustare la tipica salsa povera del veronese che, in realtà, di povero non ha niente. Neanche il gusto.



Ricetta della salsa pearà, il condimento veronese ricco di pepe (Foto © Stefano Zulian).

La [pearà](#) è una **salsa pepata** tipica di Verona e provincia che si può ritenere la regina dei paradossi. Intanto, nonostante la sua golosità sia molto apprezzata nel territorio di origine, è poco conosciuta nel resto d'Italia.

Il secondo paradosso riguarda la sua **composizione** perchè accanto ad ingredienti semplici o di avanzo, come il pane raffermo e il midollo di ossa bovine, troviamo il pepe a farla da padrone ma – in realtà – questa [spezia](#) è di origini orientali e poco ha a che fare con la cucina popolare. Infine la pearà nasce come condimento di umili origini ma si accompagna perfettamente al “**lesso di carne**”, un piatto che di umile ha ben poco.

Ma **perché pearà**? Il suo nome trae origine dalla non modesta quantità di pepe che la insaporisce e infatti il suo nome dialettale significa “pepata”.

Ricetta della salsa pearà, il condimento veronese ricco di pepe

La preparazione della pearà non è difficilissima ma necessita, decisamente, di tempistiche lunghe.



Servite la pearà in una ciotolina, sarà un divertimento gustarla con pezzi di carne bollita (Foto © Stefano Zulian).

Ingredienti

- 500 grammi di pan grattato
- 100 grammi di midollo bovino
- 1 litro di brodo di carne
- Carne bollita
- Olio/burro
- Sale qb
- Abbondante pepe.

Preparazione

1. Preparare il bollito utilizzando vari tipi di carne, in base ai propri gusti e disponibilità. Sicuramente un brodo con vari tagli di carne rende il tutto più saporito (altrimenti non si chiamerebbe bollito misto)
2. Ottenuto il bollito e il suo brodo, mettere a bollire le ossa bovine con il loro midollo. Una volta cotto, prelevare il midollo e farlo rosolare con olio o burro in una padella a parte; quindi aggiungere il pan grattato in modo da far tostare leggermente il tutto
3. Aggiungere lentamente il brodo preparato precedentemente e mescolare con delicatezza fino ad ottenere una crema né troppo liquida né asciutta
4. Portare la salsa ad ebollizione per poi abbassare la temperatura al minimo e lasciare cuocere a fuoco basso per almeno due ore

5. A fine cottura, aggiungere il sale a piacere e un'abbondante spolverata di pepe, meglio se fresco e macinato all'interno della salsa. Volendo, si può versare anche del formaggio grattugiato per renderla ancora più ricca e gustosa

La pearà sarà una leccornia da servire con la carne bollita e che, con il suo gusto particolare, che ripagherà la fatica e le lunghe tempistiche nel prepararla.



La salsa pearà accompagnata al bollito (Foto © Stefano Zulian).

Articolo di Stefano Zulian

Data di creazione

24/11/2018

Autore

redazione