



Pearà (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

salsa - midollo di bue - pan grattato - Veneto

(x 4-6 persone)

Si tratta di una salsa per accompagnare le carni bollite.

- INGR.:
- midollo di bue (dell'osso del femore, in genere. 2 pezzetti di 4-5 cm circa per poterli "scavare" bene);
 - pangrattato (per 2 pezzi di osso ce ne vorranno 7-8 cucchiaini almeno);
 - brodo di carne;
 - olio extravergine d'oliva (del Garda? Magari!);
 - una noce di burro;
 - sale, pepe.

Pestate e tagliate il midollo e scioglietelo in una casseruola con una nocina di burro. Passatelo al setaccio fine, per togliere eventuali frammenti (di osso!), quindi aggiungete il pangrattato. Aggiungete il brodo bollente finchè il pane assorbe, mescolando bene e tenendo il tegame sul fuoco basso (io metto la piastra di ghisa per una cottura più dolce), fino quasi a cottura. Ci vorranno circa 2 ore, sempre a fuoco bassissimo, col coperchio appena appena scostato per far uscire il vapore. Se si asciuga troppo si aggiunge brodo, sempre bollente.

Aggiungete un cucchiaino da tè di pepe (almeno, dicono! Va a gusto...), sale se serve, dato che il brodo sarà salato. Consiglio di assaggiare.

Lasciate al caldo sul fuoco fino al momento di servire in tavola e poco prima di servirla (nella sua pentolina, per forza!) aggiungere un paio di cucchiaini d'olio extravergine.

Deve essere una salsa bella fluida, non liquida ma neanche troppo densa, perchè raffreddandosi nel piatto sennò diventa dura. In ogni caso sempre, quando si addensa...aggiungere brodo.

Note (fondamentali):

- Attenzione: il midollo è piuttosto untuoso, quindi bisogna aggiungere abbastanza pangrattato, affinché la pearà non sappia di "grasso". Tanto non fa grumi quando si aggiunge il brodo. All'inizio il pangrattato si raccoglie in grosse briciole, aggiungendone e mescolando, diventano sempre più piccole (quasi come per una cheesecake per interdecini!) e non rimane più "unto" sul fondo.
- c'è chi mette, invece dell'olio, il parmigiano grattugiato, o il grana: a me non piace, mi sembra che stravolga il gusto in realtà delicato della salsa (nonostante il pepe!). Meglio un bell'olio profumato...anche se non è del Garda!
- in casa usiamo mettere il pangrattato setacciato, fine quindi, ma c'è anche chi usa quello più grossolano: è solo questione di gusti.