

SALSE E SUGHI

## Pearà

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

200 g di midollo di manzo  
150 g di burro  
pane senza condimento vecchio di almeno  
10 giorni grattugiato (le rosette sono  
perfette)  
brodo di manzo non sgrassato  
sale  
pepe nero macinato e in grani  
grana padano grattugiato.

### PREPARAZIONE

- 1 Con l'aiuto di un coltellino estrarre il midollo e lavorarlo un po' con una forchetta per renderlo cremoso.



2 In una pentola di coccio sciogliere il burro e il midollo.



3 Aggiungere, un po' alla volta, il brodo bollente.





4 Mettere il pane grattugiato un po' alla volta e mescolare bene.



5 Mescolare fino a quando il composto si rapprende.



- 6 Lasciare bollire molto lentamente mescolando spesso (perchè tende ad attaccarsi sul fondo) per almeno 2 ore, mezzora prima di spegnere il fuoco aggiungere tanto pepe macinato, e se gradito, anche quello in grani.



- 7 Aggiustare di sale e, per dare la giusta consistenza alla salsa, aggiungere brodo o pane grattugiato e far cuocere ancora un pochino.



8 A fine cottura si può aggiungere il grana padano grattugiato.



9 Questa è la pearà pronta.



### NOTE

Servire la salsa a temperatura molto calda. Si accompagna bene con il bollito.