

SALSE E SUGHI

La peverata

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La peverata è una salsa tipica della Pavia mediavale solitamente utilizzata per condire e accompagnare bolliti e selvaggina. A base di peperoncino perchè i peperoni a quel tempo non erano ancora arrivati in Europa, per quelli sarà necessario attendere la scoperta dell'America, questa salsa ha un carattere forte come molte preparazioni di origini Medievali e vede l'utilizzo anche di acciughe e capperi.

INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 25 gr
FARINA 0 25 gr
TUORLO D'UOVO 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
CAPPERI SOTT'ACETO 15 gr
ACCIUGHE SOTTO SALE 3
SEDANO pezzo - 1
SCORZA DI LIMONE pezzo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ACETO DI VINO BIANCO
SALE
PEPE NERO
DRAGONCELLO FRESCO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 Fate tostare la farina in una padella a fiamma moderata.



2 Nel frattempo riunite in un tritatutto i peperoncini, l'aglio e un pezzetto di sedano privato delle fibre esterne con un pelapatate. Tritate grossolanamente.





3 Aggiungete, quindi, i capperi, le acciughe e la scorza di limone. Tritate nuovamente fino ad ottenere un trito grossolano.





- 4 Trasferite il composto in un bicchiere, aggiungete la farina tostata ed i tuorli, quindi frullate con un frullatore ad immersione.





5 Aggiungete, quindi, l'olio a filo e continuate a frullare.



6 Quando avrete raggiunto più o meno la densità desiderata, aggiungete due cucchiaini d'aceto aromatizzato con del dragoncello fresco e la noce moscata.





7 Frullate un altro po' e aggiungete, se necessario, dell'altro olio extravergine d'oliva. La salsa è pronta per essere servita.



