

SALSE E SUGHI

La peverata

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. Si tratta di una salsa di accompagnamento molto buona e saporita che si usa molto nel Nord Italia, dove si ha una grande abbondanza di questi ingredienti. In realtà, essendo una ricetta molto antica che affonda le sue radici nella tradizione popolare, dove il concetto di riciclo la fa da padrone e infatti se c'era

qualcosa da consumare e rielaborare, era assolutamente necessario farlo nel modo migliore. Ed è così che nascono le ricette di questo tipo. Una grande opportunità di riutilizzare le materie prime che poi unite danno vita a nuovi sapori. In effetti essendo questa una ricetta molto antica man mano che si cambia zona si trovano sempre nuove varianti, che possono differire di qualche ingrediente per diverse aggiunte o limitazioni. La ricetta è molto semplice, prevede le uova crude, come la maionese, e per questo è indicato a un pubblico adulto, vi consigliamo se avete timore del rischio di contrarre la salmonella potete utilizzare le uova pastorizzate in brik. Benché sia perfetta con la carne e la selvaggina, la salsa peverata è ottima anche se spalmata sui crostini di pane bruschettato oppure su tocchetti di polenta grigliata. Ha origini antichissime infatti alcune testimonianze scritte la collocano intorno al XIV secolo. Nel veneto viene ad esempio aggiunto lo zenzero che dà ancora un pizzico in più di piccantezza. Provate questa ricetta speciale e se amate le salse e i condimenti saporiti e particolari, ve ne proponiamo anche un'altra molto gustosa: avete mai fatto la [ranchera](#)?

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 Per preparare la peverata per prima cosa: 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.



