

Bollito veronese con Tacchetto Bardolino DOC Classico



Str. Campazzi, 2,
37011 Bardolino VR
Tel. 045-7210028 -
Fax +39-045-6212254
visite@guerrieri-rizzardi.it
info@pojega.it
<http://www.guerrieri-rizzardi.com/>

Bollito veronese Tacchetto Bardolino DOC Classico

Chef: Luca Barca



Tacchetto Bardolino Classico



Bollito Veronese con Pearà chef Luca Barca

La Pearà è la salsa tipica della cucina tradizionale di Verona. Il segreto della ricetta della Pearà sta nei suoi ingredienti gustosi e nella cottura: più a lungo cuoce, più sarà buona.

Questa salsa è ottima per accompagnare [i bolliti](#) di carne, soprattutto di vitello e di maiale. La parola Pearà significa pepata: in dialetto veronese il pepe viene detto PEAR e da qui deriva il nome della salsa.

La Pearà accompagna tradizionalmente il carrello degli arrostiti e dei bolliti, dove sono presenti i seguenti tagli di carne: manzo cappello del prete, lingua normale e salmistrata, testina di vitello, nervetti di manzo, cotechino della tradizione veronese, arrosto di vitello, coppa di maiale, prosciutto di Praga, gallina.

Ingredienti per 4 persone



Pearà la salsa che accompagna i bollitinrl veronese

Per la Pearà : 200 g di pane raffermo/grattugiato, 80/100 g di midollo di bue freschissimo. 1 litro di brodo di carne, sale, pepe macinato fresco, olio d'oliva, formaggio grana (facoltativo).

Preparazione: Togliere il midollo dall'osso aiutandosi con un coltello. Sciogliere il midollo a fuoco basso e versarlo in un passino da cucina per toglierne le impurità. Aggiungere al midollo caldo nella pentola il pane grattugiato finemente e amalgamare bene mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungere il brodo e cuocere lentamente per almeno due ore. Mescolare piuttosto spesso. Aggiungere abbondante pepe macinato fresco e, a piacere, un paio di cucchiaini di formaggio grana grattugiato. La Pearà va cotta in una pentola di terracotta.

Il brodo per la Pearà C'è chi ama una Pearà molto densa, chi più morbida. Tutto sta nella proporzione tra pane e brodo. Il consiglio è dunque quello di non mettere tutto il brodo, ma di tenerne un po' da aggiungere eventualmente verso fine cottura.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Ferra Soave Classico Doc 2019		12€	si	Lo trovi da...	
Keya Bardolino DOC Charetto Classico 2020		7.70€	si	Lo trovi da...	
Clos ROARETI, Rosso Veronese IGT 2018		19.90€	si	Lo trovi da...	
Tacchetto Bardolino DOC Classico 2019		9.50€	si	Lo trovi da...	