



Salsa Pearà con involtino di verza e radicchio

(Chef Marco Segattini)



Ingredienti	Per 6 persone	Per 10 persone
Brodo di carne	1200 g	2000 g
Pangrattato	480 g	800 g
Pepe	25 g	40 g
Olio Extravergine di Oliva	30 ml	50 ml
Parmigiano Reggiano grattugiato	90 g	150 g
Foglie di verza di Castagno	60 g	100 g
Radicchio di Verona (o altro)	240 g	400 g
Sale	q.b.	q.b.

Preparazione

1. In una casseruola con il fondo largo portare ad ebollizione il brodo.
2. Aggiungere il pepe, l'olio, il Parmigiano Reggiano.
3. Con una frusta mescolare bene e lasciare cadere a pioggia il pangrattato fino ad ottenere una crema liscia e al contempo morbida.
4. Far bollire a fuoco lento per circa 2 ore, mescolando di tanto in tanto, per evitare che attacchi sul fondo.
5. Nel frattempo fare degli involtini con le foglie di verza, precedentemente scottate in acqua bollente e salata, ripiene di radicchio tagliato a listarelle condito con olio e sale.
6. Trascorse le 2 ore velare un piatto piano, fare il letto di pearà e adagiare sopra gli involtini.