

# PEARÀ 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio midollo estratto da ossa di manzo
- pangrattato
- brodo di carne
- formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Fai fondere il midollo a fiamma bassissima.

Filtra il liquido ottenuto ed aggiungi tanto pangrattato quanto viene assorbito dal midollo liquefatto (purtroppo non esistono dosi vere e proprie: bisogna andare un po' a occhio e, per quanto riguarda gli ingredienti successivi, a gusto). Stempera con brodo di carne e lascia sobbollire l'intruglio (che dovrebbe avere la consistenza di una besciamella un po' fluida) aggiungendo pepe e sale q.b.

Al termine della cottura (circa due ore: si riconosce perché si stacca dalle pareti della pentola, come fa la polenta quando è cotta) aggiungi il parmigiano, mescola bene e servi bollente accompagnando con bolliti misti.