



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003154 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 24 Ott 2019 alle ore 14:47

da LUCIANO PETRIZZO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Insalata tradizionale di Pera Lardara

E' un'insalata della tradizione sangiacomese, composta da un frutto, unico e raro, che è la Pera Lardara (o pera all'acqua), che si produce in modeste quantità, e la tradizione vuole, si consumi prevalentemente non come un frutto, ma all'insalata, anche se da qualche anno ne stiamo sviluppando diverse ricette, anche con accoppiamenti molteplici, tra dolce e salato, poichè il suo carattere è molto deciso, scuro nel colore, forte nell'odore e con retrogusto agro/dolce... insomma un frutto molto particolare. La sua caratteristica principale è la sua conservazione, in acqua appunto; e si raccoglie dall'albero in autunno, si porta a maturazione sulla paglia, e dopo 20 giorni circa, appena maturo, si conserva in anfore di terracotta, con acqua piovana sterile, per tutto il periodo invernale.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

12 Pere Lardare
n.4 Peperoni sott'aceto (o papaccelle)
100 g Acciughe salate
200 g Olive verdi in salamoia
n. 2 Spicchi di aglio
n. 3 Cucchiari di olio evo

Preparazione

Prelevare le pere dal liquido di conservazione, pulirle sciacquandole sotto l'acqua corrente. Tagliarle a metà, eliminando i semi ed il picciolo, e ricavarne 8 spicchi per frutto. Pulire i peperoni sott'aceto aprendoli e privandoli dei semi (Papaccelle), sciacquarli velocemente sotto l'acqua corrente, tagliarli a filetti e poggiarli su un panno pulito, facendoli asciugare bene. Dissalare le acciughe salate sotto l'acqua corrente e metterle su carta paglia ad asciugare, poi passarle in un piattino e condirle con un filo di olio, infine sciacquare le olive dalla salamoia. Adesso si possono mischiare tutti gli ingredienti a mò di insalata, aggiungendo gli spicchi di aglio intero, e ultimare con l'olio evo.