

PÊRA ROCHA DO OESTE
[PÊRA ROCHA DO OESTE]
- PORTOGALLO -

CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

PÊRA ROCHA DO
OESTE
- PORTOGALLO -

PÊRA ROCHA DO OESTE
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Tutto comincia nel lontano 1836, quando Pedro António Rocha scopre per caso un particolare tipo di pera, all'epoca ancora sconosciuta nella sua proprietà, la Fazenda Rocha, che si trova nei pressi di Lisbona. Dopo la sua scoperta, ogni settembre si impegna ad invitare alcuni dei suoi amici per far gustare loro questo frutto veramente squisito, ma di certo non sapeva che proprio la pera da lui trovata sarebbe diventata così famosa. Questa rara varietà di pere prende il nome dal suo scopritore e proprietario: Pêra Rocha.

La Pêra Rocha do Oeste si raccoglie generalmente ad agosto e ancora oggi la raccolta viene eseguita a mano nella maniera tradizionale. Il frutto viene sorretto e leggermente inclinato lateralmente per evitare di danneggiarne il gambo. Rimane, ovviamente, un lavoro pesante, ma anche se inteso, ha una durata piuttosto breve.

Questa varietà di pera si distingue per il suo colore giallo e/o verde chiaro, talvolta con un tocco rosa sul lato esposto al sole. La sua rugginosità è un'altra caratteristica importante. Gli zuccheri si accumulano infatti in queste macchie bruno-rossastre. Più la stagione è soleggiata, più la pera è rugginosa. La polpa è di color bianco crema, soda, croccante, dolce e leggermente granulosa.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta per creare un piatto leggero e fresco per questa estate che sembra tardare ad andarsene!

ZUPPA FREDDA DI PERE CON PROSCIUTTO CRUDO



INGREDIENTI:

- 1,5 kg di Pêras Rochado Oeste mature
- succo di 1 limone
- 2 l d'acqua
- 200 g di scalogni tritati finemente
- 50 g di burro
- pepe nero e sale marino
- 160 g di prosciutto crudo [come il Presunto de Barrancos (DOP)]
- qualche foglia di menta fresca

PREPARAZIONE

1. Scegliere le pere più mature. Sbucciare le Pêras Rocha do Oeste, rimuovere i semi e tagliare ogni pera in quattro parti. Conservare alcune fette sottili per dare alla zuppa il tocco finale.
2. Aggiungere il succo di limone all'acqua e immergervi le pere per evitare che si ossidino.
3. Soffriggere gli scalogni a fuoco medio in una noce di burro senza farli rosolare.
4. Scolare le pere e aggiungerle agli scalogni. Soffriggere ancora per qualche istante.
5. Aggiungere dell'acqua fino a coprire il tutto.
6. Condire con sale marino e pepe nero.
7. Coprire le pere con carta da forno per evitare che si ossidino e stufarle a fuoco molto basso fino a cottura.
8. Frullare le pere cotte fino ad ottenere una polpa cremosa. Condire a piacimento e setacciare la polpa con un setaccio conico a maglia fine, se necessario.
9. Mettere da parte la zuppa e lasciarla raffreddare.
10. Servire la zuppa fredda in piatti fondi e guarnire con scaglie di prosciutto crudo, alcune fette di pera e qualche foglia di menta.

Et voilà, il piatto è servito!