

Ricetta della Bagna Cauda

Bagna Cauda

Ingredienti:

100/150 gr di acciughe dissalate

5/6 spicchi di aglio a persona

olio di extravergine di oliva

50 gr di burro

verdure: cardi, peperoni, sedano, cavoli, finocchi, patate bollite, cipolle bollite

pane casereccio e crostini

Preparazione:

Tritare finemente l'aglio e immergerlo per 1 ora nel latte (ne facilita la digestione), quindi metterlo in un tegame di cotto (mai d'alluminio) insieme alle acciughe dissalate e dilisciate a pezzetti, coprendo il tutto con olio e facendo cuocere a fuoco lento, senza che l'aglio prenda colore né l'olio bolla.

Mescolare piano e in continuazione con un cucchiaino di legno per ridurre tutto in poltiglia e lasciar cuocere, sempre lentamente, per 10 minuti circa; poi unire il burro, mescolarlo sempre e, dopo altri 10 minuti di lenta cottura, portare in tavola il tegame.