

ANTIPASTI E SNACK

Bagna Caöda

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 teste d'aglio
12 acciughe sotto sale
100 g di panna liquida
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate gli spicchi d'aglio ed affettateli sottilmente; disponeteli in un tegame di terracotta con le acciughe pulite e diliscate e ricoprite il tutto di olio extravergine d'oliva.

Cuocete a fuoco molto basso per circa due ore rimestando di tanto in tanto perchè tutti gli ingredienti si sciolgano e si amalgamino assumendo un aspetto cremoso.

Aggiungete la panna, cuocete ancora 5 minuti e servite negli appositi fornellini con verdure crude e lessate.

NOTE

La "bagna caöda" deve essere consumata quasi bollente; a tale scopo viene lasciata in tavola posando il recipiente su un apposito fornello alimentato da brace; nella "bagna caoda" verranno intinte principalmente verdure crude: cardi (precedentemente lasciati a bagno in acqua fredda e succo di limone), peperoni crudi o arrostiti, foglie bianche di verza, topinambùr, cavolfiore molto tenero. In alternativa si possono usare anche verdure lessate: cipolle, barbabietole, patate, carote.