

SALSE E SUGHI

Bagna cauda

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ACCIUGHE SOTTO SALE 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 6

BURRO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

240 gr

La **bagna cauda** o caoda è una famosissima preparazione piemontese fatta con pochissimi ingredienti atti a formare un intingolo molto saporito per le verdure che si consumano per lo più nella stagione autunnale, quando ci si può concedere un piatto calorico e molto impegnativo!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la bagna cauda, per prima cosa pulite e deliscate le acciughe e mettetene da parte.



- 2 Aggiungete il burro all'interno di un pentolino e lasciate sciogliere.



- 3 Nel frattempo che il burro si sta sciogliendo, tagliate finemente gli spicchi d'aglio. Quindi aggiungete il trito d'aglio al burro sciolto.

A fiamma bassissima lasciate sciogliere l'aglio nel burro stando attenti che quest'ultimo non si colori.



4 A questo punto aggiungete l'olio e le acciughe sminuzzate. A fiamma bassa, senza che l'olio sobbolli, fate sciogliere le acciughe.





5 La bagna cauda si serve calda accompagnata con delle verdure.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Come è giusto servire la bagna cauda?

Di regola sarebbe opportuno tenerla sempre calda, e questo si può fare utilizzando un piccolo braciere, che in dialetto viene chiamato scionfetta, e che si alimenta con le braci del camino. Se ciò non fosse possibile, ogni tanto si può riscaldare anche al microonde.

Con quali verdure o ortaggi si può servire?

La bagna couda si serve con le verdure per lo più autunnali: ciuffi di cavolo sbollentato, patate, cipolle e anche peperoni, ma è buonissima anche con la carne!

L'aglio mi si è scurito molto, come mai?

Credo che il fuoco fosse troppo alto, prova a cuocere più dolcemente

Mi piacciono molto le acciughe, ingrediente principe di questa preparazione. Mi daresti altre ricette con esse?

Certo, sul sito di cookaround ne troverai tantissime, io ti lascio due ricette con le acciughe molto gustose: [acciughe fritte](#) e [acciughe alla povera](#)