

SALSE E SUGHI

Bagnèt - Bagnetto verde piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PREZZEMOLO solo foglie - 100 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE 2

UOVA sodo - 1

ACETO DI VINO BIANCO 100 ml

PANINI piccolo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

500 ml

SPICCHIO DI AGLIO 3

Se volete arricchire un lessso, il **bagnèt - Bagnetto verde** piemontese è quello che fa per voi! Questa ricetta originaria del Piemonte nasce proprio per l'esigenza di dare una spinta ai lessi e bolliti che spesso sono asciutti. È una ricetta antica di origine aristocratica e da pochi anni è stata aggiunta alla lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte. Provate questa ricetta che potrete abbinare sia al pesce che alla carne. Utilizzatela ad esempio per rendere più gustoso [l'arrosto di tacchino](#) farcito: così sarà ottimo!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **bagnèt - Bagnetto verde** piemontes, passate le acciughe sotto acqua corrente per togliere il sale.

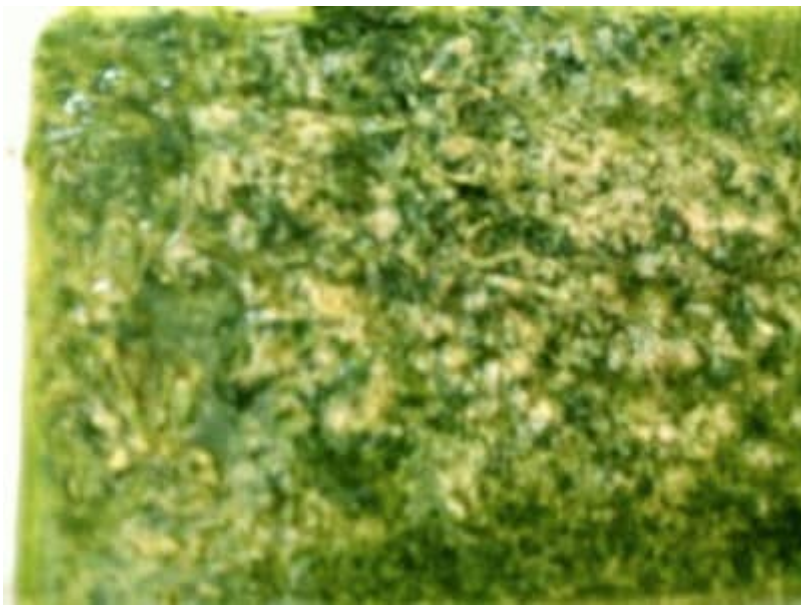
Tagliare il pane a pezzetti e mettetelo in ammollo in una ciotola con l'aceto.



- 2 Nel mixer mettete il prezzemolo, le acciughe, l'aglio, l'uovo ed il pane strizzato.



- 3 Frullare per bene unendo, poco per volta, dell'olio.



4 Ottimo servito con la carne.



CONSIGLIO

Ho del pesce bollito ci sta bene?

Certo, è ottimo anche con del semplice pesce.

Potrei farlo senza uova?

Sì anche se le uova conferiscono un notevole sapore in più.

Sapeva molto di aceto come mai?

Evidentemente non hai strizzato bene il pane.