

SALSE E SUGHI

Bagna cauda

di: *Cinzia*

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 mettete 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