

SALSE E SUGHI

Bagnèt - Bagnetto verde piemontese

di: *lyudmyla*

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 lesso, 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.

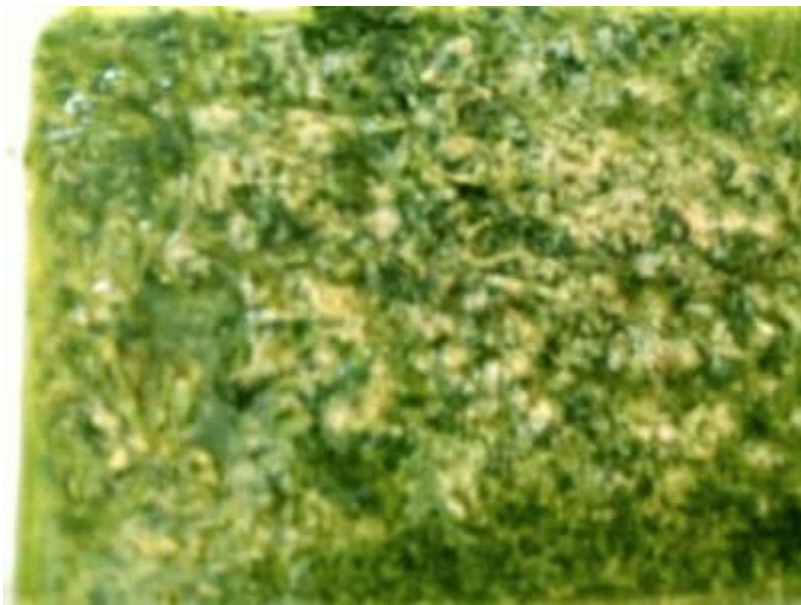
Tagliare il pane a pezzetti e mettetelo in ammollo in una ciotola con l'aceto.



- 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