



Bagna cauda alla piemontese

Ingredienti

1 testa d'aglio a commensale

100 g di acciughe a commensale (pesate da pulire)

latte q.b.

olio d'oliva q.b.

1 confezione di panna da cucina

Questa è la ricetta della bagna cauda così come mi è stata tramandata da mia nonna... cucinata in questo modo risulta non pesante e l'aglio non rinviene assolutamente... ottimo modo per passare una piacevole serata in compagnia di amici...

Accompagnare con verdure crude (finocchi, sedano, cardo gobbo, cavolo verza, peperoni, rapanelli, topinambur, insalata indivia belga, radicchio, porri e cipollotti) e cotte (patate, cipolle, peperoni al forno, cavolfiore, carciofi).

Procedimento:

un giorno prima, pulire l'aglio, togliere l'anima agli spicchi e metterlo in una terrina coperto di latte; pulire le acciughe.

Lasciare l'aglio a mollo nel latte per circa 12 ore poi, al momento di prepararla, scolare l'aglio dal latte e buttarlo, prendere gli spicchi d'aglio, metterli in una pentola di terracotta, coprirli con latte nuovo e cuocere su fuoco basso girando spesso fino a quando l'aglio non si sarà completamente spappolato, dando origine ad una crema piuttosto densa.

A questo punto aggiungere i filetti di acciuga ed olio in quantità sufficiente a coprire abbondantemente il tutto, e continuare a rimestare con un cucchiaino di legno fino a quando le acciughe non si saranno completamente spappolate.

Aggiungere ora la panna da cucina, amalgamare bene, lasciare qualche minuto a sobbollire lentamente e portare in tavola accompagnando con le verdure crude e cotte.

E' un piatto tipicamente invernale, molto conviviale, per passare una bella serata con gli amici...