

SALSE E CONDIMENTI

Bagna 'd l'infern

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Aglio	12 spicchi
Acciughe sotto sale	12
Pomodori freschi	4
Prezzemolo	1 ciuffo
Olio d'oliva	
Peperoncino	

■ Preparazione

- 1 Tagliate a fettine sottili gli spicchi d'aglio dopo aver eliminato il germoglio verde interno, soprattutto quando l'aglio non è più novello.
- 2 Dissalate e diliscate le acciughe e ponetele nel dianèt (coccio da fiamma) insieme all'aglio: fateli soffriggere dolcemente con olio d'oliva fino all'imbiondimento dell'aglio.
- 3 Aggiungete a questo punto i pomodori sbucciati e rotti grossolanamente e il peperoncino. Fate cuocere a fuoco dolce fino a giusta consistenza della salsa, per 30 o 40 minuti.
- 4 Rossa e pizzicante com'è a causa dei pomodori e del peperoncino, la salsa ha il nome che si merita: bagna 'd l'infern. Versatela calda sulla fetta di polenta; spolverizzate con un pizzico di prezzemolo tritato e servite.