

SALSE E CONDIMENTI

Bagna caoda

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Aglione	5 teste
Olio d'oliva	40 cl
Acciughe sotto sale	250 g
Latte	50 cl

■ Preparazione

- 1 Spellate gli spicchi d'aglio ed eliminate il germoglio verde interno; metteteli quindi in un pentolino col latte e fateli cuocere per mezz'ora circa, a fiamma moderata.
- 2 Allontanate il latte rimasto, mettete l'aglio in un dianèt (coccio) e schiacciatelo; aggiungete le acciughe dissalate e diliscate e quindi l'olio d'oliva.
- 3 Fate cuocere a fiamma tranquilla per venti-trenta minuti, fino a quando le acciughe non si siano spappolate.
- 4 Servite la bagna caoda caldissima nel modo che segue: ponete il dianèt al centro del tavolo ed invitate i commensali ad intingervi le verdure crude e cotte.
- 5 Tra le crude: cardi, peperoni, topinambur, cavolo verza, sedano; tra le cotte: cipolle al forno, peperoni arrostiti, barbabietole al forno, cavolfiore bollito, patate bollite. Vino Consigliato: Dolcetto D'alba.