BAGNA CAODA DEL PINEROLESE

Ingredienti:

- 300 g di olio d'oliva,
- 200 g di burro,
- 300 g di aglio,
- 300 g di acciughe sotto sale ben lavate,
- 10 noci,
- 100 g di panna.

Mettere in un tegame l'olio e il burro, aggiungervi l'aglio (senza l'anima verde) e le acciughe finemente tritate e lasciar cuocere a fuoco lento per un'oretta (l'olio non deve mai friggere, ma appena appena sobbollire lentamente).
Completare poi con le noci tritate e la panna, far riprendere per un momento il bollore e servire.
La "s'cionfëtta" per tenere in caldo la "bagna" è oggi comunemente sostituita dalla scodellina di terracotta con sotto la candela.
Nella profumatissima e caldissima salsa si intingono fettine di carne cruda, verdure lesse (patate, cavolfiori, cipolle) e crude (peperoni, topinambour, cardi, sedani).