

BAGNA CAODA BASE

Ingredienti:

Tipico piatto piemontese.

Prendi delle acciughe salate, sciacquale dall'eccesso di sale, e falle sciogliere con abbondante aglio in buon olio d'oliva facendo ben attenzione a che il tutto non arrivi a friggere.

Quando avrai ottenuto una poltiglia cremosa, porta in tavola caldissimo e gusta intingendoci verdura cruda: sedani, cardi, finocchi, peperoni, a mo' di pinzimonio.