

BAGNA CAODA 1

Ingredienti per 6 persone:

- 5 teste di aglio
- 40 cl di olio d'oliva
- 250 g di acciughe sotto sale
- 50 cl di latte

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.

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.

Fate cuocere a fiamma tranquilla per venti-trenta minuti, fino a quando le acciughe non si siano spappolate.

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.

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.