

BAGNA CAODA PRIMO '900

Ingredienti per 4 persone:

- 4 belle teste d'aglio (composte da almeno 5/6 spicchi l'una),
- 1200 g di acciughe del tipo grosso e messe sotto sale,
- 4 tazzine da caffè di latte o di crema di latte (prima panna),
- q.b. di olio d'oliva (a piacere, comunque in una quantità di circa una tazza da tè per persona),
- 150 g di burro.

Pulire l'aglio e metterlo a bollire per 10 minuti in una pentola con acqua; rifare il procedimento, dopo aver raffreddato l'aglio.

Pulire, togliendo il sale, lavandole e togliendo le lische, delle acciughe (si avranno solamente dei filetti), frullare (anticamente si pestava) l'aglio, dopo averne tolto il cuore.

Con la crema di latte in una pentola capace, sciogliere il burro, unendovi l'olio d'oliva e ad amalgamazione, unire la crema d'aglio, le acciughe e far cuocere a fuoco lentissimo, per circa 35/45 minuti.

Servire con vino robusto Piemontese, accompagnando con verdure: cardi - peperoni crudi e cotti - pomodorini - patate lesse - barbabietole rosse - sedano - finocchio - verza a foglie - etc. (fette pane tostato).

Ovviamente è consigliato l'uso, in tavola, dei fornelli e contenitori appositi, dedicati alla bagna caoda.