

BAGNA CAODA CON LATTE

Ingredienti:

Pulire l'aglio (abbondante), farlo bollire nel latte fino a quando non si spappola.

A parte, cuocere le acciughe, salate e pulite, nell'olio, senza farle friggere e fino a spappolare anche quelle.

Unire le due poltiglie, mescolare bene e portare in tavola in scodellini ciascuno posto sul suo fornellino per mantenerla calda.