

BAGNA CAODA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 3 teste di aglio
- 50 cl olio d'oliva extra-vergine
- 200 g di acciughe salate
- 100 cl di latte
- 2 cardi
- 2 peperoni gialli
- 1 verza
- 6 topinambur
- 2 barbabietole
- 6 cipolle cotte al forno
- 6 patate lesse
- 6 carote
- 1 cavolfiore al vapore

Spellare gli spicchi d'aglio, metterli nel latte e far bollire.

Cuocere per 1 ora.

Gettare il latte e schiacciare l'aglio.

Unirlo all'olio in una terrina di coccio, aggiungere le acciughe lavate e diliscate.

Scaldare fino a che queste si sciolgono fino ad assumere l'aspetto di una crema omogenea.

Portare in tavola con l'apposito fornello e tenere costantemente in caldo.

Intingervi le verdure, di preferenza crude.