

BAGNA CAUDA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di filetti d'acciughe diliscati e dissalati
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine
- 70 g di burro
- 5 spicchi di aglio
- cardi
- peperoni crudi o arrostiti
- foglie bianche di cavolo verza
- topinambur
- cavolfiore tenero
- alcune coste di sedano
- finocchi

Fate sciogliere il burro nel recipiente di terracotta sul fornello a spirito acceso a calore molto dolce.

Unitevi l'aglio, tagliato a fettine molto sottili, e lasciate che queste si sfacciano piano piano, senza assolutamente colorire. Versate allora nel tegame i filetti d'acciughe diliscati e dissalati e l'olio.

Rimescolate con il cucchiaino di legno e lasciate che le acciughe si sciolgano amalgamandosi al condimento, che dovrà sobbollire per una decina di minuti.

Quando la salsetta sarà legata, rimescolate bene e quindi presentate in tavola, mettendo il tegame sull'apposito fornellino. Contemporaneamente servite, ben presentati in varie ciotole, i diversi tipi di verdure: i cardi (ben puliti e tenuti a bagno in acqua acidulata con succo di limone, per evitare che diventino neri, e quindi tagliati a pezzi e asciugati); i peperoni crudi o arrostiti (senza semi e tagliati a pezzi); le foglie bianche di verza (risciacquate, scolate e tagliate a listarelle); i topinambur pelati ed affettati fini con il tagliatartufi; la parte bianca e fiorita del cavolfiore, ridotta a minuscoli mazzetti; le coste di sedano e i finocchi (ben puliti e tagliati a pezzi).

Ogni commensale si servirà a piacere dei vari tipi di verdura e, man mano, le infrangerà nella salsa calda nel tegame di terracotta, posto sul fornellino al centro della tavola.

Un consiglio: per rendere meno aggressivo l'aroma dell'aglio, mettetelo a bagno nel latte per un paio d'ore.