

BAGNA 'D L'INFERN

Ingredienti per 6 persone:

- 12 spicchi di aglio
- 12 acciughe sotto sale
- 4 pomodori freschi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- peperoncino

Tagliate a fettine sottili gli spicchi d'aglio dopo aver eliminato il germoglio verde interno, soprattutto quando l'aglio non è più novello.

Dissalate e diliscate le acciughe e ponetele nel dianèt (coccio da fiamma) insieme all'aglio: fateli soffriggere dolcemente con olio d'oliva fino all'imbiondimento dell'aglio.

Aggiungete a questo punto i pomodori sbucciati e rotti grossolanamente e il peperoncino.

Fate cuocere a fuoco dolce fino a giusta consistenza della salsa, per 30 o 40 minuti.

Rossa e pizzicante com'è a causa dei pomodori e del peperoncino, la salsa ha il nome che si merita: bagna 'd l'infern.

Versatela calda sulla fetta di polenta; spolverizzate con un pizzico di prezzemolo tritato e servite.