

Bagna Caoda (2)

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.

Ingredienti

3 Teste Aglio
50 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
200 G Acciughe Salate
100 Cl 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

Note

Preparazione: 75 minuti.