

La Bagna Cauda

LA RICETTA QUELLA VERA!

L'Accademia Italiana delle Cucine custodisce una ricetta depositata nel 2005 che viene considerata la più affidabile e originale di tutte.

Ingredienti per 6 persone:

**6 teste di aglio,
3 bicchieri di olio extravergine d'oliva
+ mezzo bicchierino di olio di noci
3 etti di acciughe rosse di Spagna**

Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio svestiti della pellicina esterna e privati del germoglio. Mettere l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo mescolando costantemente con un cucchiaio di legno (l'aglio dovrà solo sciogliersi senza abbrustolirsi); aggiungere poi le acciughe dissalate, private della lisca, lavate nel vino rosso e asciugate. Versare il restante olio a coprire e portare l'intingolo a cottura a fuoco molto lento per circa 30 minuti, facendo attenzione a non far friggere l'olio. Al termine della cottura si potrà aggiungere, per ammorbidire la salsa, un pezzetto di burro freschissimo.

La bagna caòda è pronta per essere servita e va consumata molto calda, appena preparata. Versare un mestolo di salsa per ogni sciunfietta e servirla in tavola con le verdure.

La tradizione vuole che a fine pasto si raccolga lo "spesso della bagna" strapazzando nella conca della sciunfietta ancora calda, un uovo di gallina o di quaglia freschissimo, facendolo cuocere lentamente e per concludere a "detergere" si beva una bel brodo caldo!

