

Bagna Càoda

La tradizione del Piemonte

Originaria del Basso Piemonte, il nome di questa ricetta si traduce dal dialetto in “salsa calda”. Una preparazione a base di acciughe e aglio, che viene arricchita con un goccio di panna per renderla ancora più gustosa.

Secondo la storia più autentica, questa ricetta veniva preparata in autunno, durante il periodo della vendemmia, per i contadini rientrati dopo le lunghe e faticose giornate di lavoro. Più che un semplice piatto, la Bagna Càoda è un rito conviviale: viene solitamente servita a centro tavola in un apposito contenitore in terracotta e condivisa tra i commensali.



SALSA PIEMONTESE

INGREDIENTI

Aglio (origine Italia) 60%, **acciughe** 24%, olio extra vergine d'oliva, sale, **panna** 0,8%, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere frammenti di lische.

PESO NETTO 200g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Salsa

per intingere verdure a crudo, come un pinzimonio

Abbinamento creativo

per mantecare un risotto dal sapore deciso

In un panino

come salsa per impreziosire un panino gourmet

3  porzioni

CONSIGLIO:
SALSA!
per intingere
verdure



*Sergio
De Domenico*

