



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bagna Cauda



4 Persone

salse Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- acciughe sotto sale
- olio d'oliva
- burro
- aglio

Preparazione Bagna Cauda

Passo 1.

In un recipiente di terracotta fate sciogliere il burro a fuoco lento; aggiungete l'aglio finemente tritato e poi l'olio e le acciughe (lavate e diliscate).

Passo 2.

Fate cuocere per circa 10 minuti fino a quando diventa una salsetta che va servita a tavola ben calda e nella quale è possibile intingere verdure crude (cardi, peperoni, verza, etc.

Passo 3.

) oppure lessate (patate, carote, etc.

Passo 4.

).

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)