



Bagna cauda con crudité - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

salsa - aglio
Questa è la ricetta di mia zia Silvana (torinese)

delle acciughe sott'olio io ne ho usate una dozzina (se sono di più verra' più scura)
4 spicchi d'aglio
500 ml latte
1 noce di burro
2 cucchiaini di farina
pepe(niente sale)

In un tegame di coccio, far sciogliere il burro e stemperarlo con la farina. Aggiungere gradatamente il latte, con l'aglio, le acciughe fatte a tocchetti piccolissimi, ed il pepe.
Portare ad ebollizione la bagna in modo che i tocchetti di acciughe si disfino, mescolare con la frusta fino ad addensare in modo che diventi una crema. Se dovesse piacere più densa basta aggiungere con un setaccio un altro cucchiaino di farina. me ne ero dimenticata l'aglio lo metto intero e a salsa pronta lo tolgo. viene più leggera.

eCucinando.it