



Bagna cauda finta - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

salsa - peperoni - panna - bagna cauda finta

1Kg di peperoni gialli e/o rossi
10 filetti di acciuga medi
200 ml di panna da cucina densa
50 gr burro
un cucchiaino di maizena

Arrostire e spellare i peperoni, poi tagliarli a falde (un peperone diviso in 4) e disporli in un piatto da portata. Far sciogliere il burro a fuoco molto dolce (io metto sul fornello il supporto del fornello Versilia) e aggiungere i filetti di acciughe, mescolare e lasciare sciogliere, sempre a fuoco molto dolce. Aggiungere la panna e la maizena, mescolare velocemente x qualche secondo e spegnere. Versare la saletta sui peperoni e lasciare intiepidire.

eCucinando.it