



Bimby: Bagna cauda - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Tempo di preparazione: TM21 30min

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 180 gr. di aglio senza anima, 180 gr. di acciughe pulite dal sale e diliscate, 300 gr. di olio, 60 gr. di burro morbido.

Preparazione

Inserire nel boccale 200 gr. di olio e l'aglio 10 min. 90° vel. 2. Aggiungere le acciughe 10 sec. vel. 4 e 20 min. 90° vel. 2. Dopo 10 min. di cottura unire il burro. Al termine, fermare l'apparecchio e aggiungere il restante olio. Versare nella "s'cionfeta" e portare subito in tavola. Tradizionalmente la "bagna" si serviva con verdure crude (cardo, gobbo, verza, topinambour) o cotte (cipolle, patate, peperoni abbrustoliti, barbabietole), ora con qualsiasi tipo di verdura.

eCucinando.it