



Bagna cauda con crudité 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

(versione classica)

salsa - acciughe

Ingredienti:

270 gr.olio di oliva,  
120 gr.acciughe dissalate (pesate già pulite)  
60 gr.burro  
5 spicchi d'aglio  
latte q.b

Esecuzione:

tritare finemente l'aglio e farlo marinare per un paio d'ore nel latte in modo da attenuarne il forte aroma (io lo metto anche il giorno prima)

Versare in un recipiente di terracotta l'olio e il burro, unire le acciughe schiacciate o pestate nel mortaio, mettere su fuoco appena accennato e incorporare bene gli ingredienti.

Aggiungere il trito d'aglio ben sgocciolato dal latte e continuare la cottura, sempre a fuoco tenue, per una ventina di minuti mescolando di tanto in tanto.

Versare la bagna cauda nell'apposito coccio per mantenerla ben bollente.

eCucinando.it