Bagna cauda Clara

Ingredienti per 4 persone:

4 etti di acciughe sotto sale
olio evo q.b.
40 gr.di burro
1 testa di aglio
15 noci sgusciate
latte q.b.
250 gr.di panna

Preparazione

Mettere in una pentola gli spicchi di aglio privati dell'anima con del latte, fare cuocere lentamente finché l'aglio si può schiacciare e il latte è consumato. Pulire nel frattempo le acciughe, metterle a bagno in un po' di acqua e aceto lasciarle una mezz'ora, dopo di che pulirle aprendole togliendo le lische e la spina dorsale metterle nell'olio in attesa di essere cotte. Aggiungerle con l'aglio e lasciarle cuocere finché sono sciolte, per una mezz'ora, a fuoco basso. A metà cottura aggiungete le noci tritate, proseguite nella cottura e al termine mettete il tutto in un contenitore e frullate. Rimettete il contenuto frullato di nuovo nella pentola e aggiungete la panna a piacimento, lasciatela rapprendere un poco e poi spegnete e servitela calda nelle apposite ciotole (fujot) per bagna cauda.
La bagna cauda si mangia intingendo verdure crude e cotte a piacimento. Le verdure preferite sono i peperoni cotti e crudi, le cipolle e le patate bollite , i topinambur, i cardi (speciali quelli gobbi), il sedano, l'insalata belga, radicchio, indivia, il finocchio, foglie di verza, e tutto quello che più piace anche il pane. Naturalmente accompagnato da un buon bicchiere di Barbera o Nebbiolo o Barbaresco