

Bagna caoda

Categoria: Sapori d'Italia - Piemonte



Informazioni Generali



Preparazione:
60 min



Cottura:
40 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

La **bagna caoda** è una preparazione tipica del **Piemonte** preparata con **acciughe**, **olio eburroed** utilizzata come intingolo per le **verdure** fresche della stagione autunnale.

Per la sua pesantezza, solitamente, viene considerato un piatto unico ma talvolta può anche essere servito come antipasto durante una cena tra amici.

Infatti, anticamente, era proprio durante i ritrovi e le cene tra amici che si preparava questo piatto che col tempo è diventato il simbolo dell' **amicizia** e dell'**allegria**.

Le origini della bagna caoda sono in realtà per metà avvolte nel mistero poiché non si sa precisamente quando, dove e chi abbia inventato questo piatto, che infatti non ha neppure una città di residenza, ma si sa invece che i **vignaioli** del tardo **Medioevo** adottarono questa ricetta per festeggiare un evento importantissimo come poteva essere la **spillatura del vino nuovo**.

Per moltissimo tempo, la bagna caoda, è rimasta solo il piatto dei poveri e dei contadini in quanto gli aristocratici la aborriscono per la presenza dell'aglio che faceva puzzare l'alito.

Col passare del tempo, questo piatto è stato invece rivalutato e, al giorno d'oggi, sono molte le trattorie e i ristoranti, soprattutto in Piemonte, che propongono nel loro menù la bagna caoda.

Per quanto riguarda l'origine del nome, sappiamo che bagna caoda deriva dai due termini, "**bagna**" che in Piemontese significa **salsa osugo**, e "**caoda**" che sta invece per **calda**: quindi **salsa calda**.

Ed è proprio per questo motivo che la bagna caoda viene servita nei "**fujot**", particolari recipienti in terracotta o rame con sotto una fiammella che tiene caldo l'intingolo.

Ingredienti

>> **Acciughe (alici)**
spagnole 100 g



>> **Latte**
1/2 bicchiere



>> **Aglio**
7 spicchi



>> **Olio**
1/2 bicchiere



>> **Burro**
50 g



>> **Vino**
rosso 1 bicchiere



Preparazione

Lavate per prima cosa le **acciughe**, molto velocemente nel **vino**, quindi diliscatele e mettetele da parte.

Tritate finemente l' **aglio** e mettetelo per un ora nel **latte** per far sì che sia più digeribile nel contesto della ricetta.

A questo punto mettete in un pentolino l' **aglio** e il **latte** e fate cuocere il tutto a fuoco lento.

Nel frattempo iniziate a fare scaldare l' **olio** e il **burro** in un tegame, possibilmente di coccio, e quando sarà ben caldo ma senza bollire, aggiungete l' **aglio** con il **latte**.

Mescolate per bene fino a che l'aglio non si sarà sciolto completamente e, solo allora, aggiungete le **acciughe** e continuate a mescolare almeno per altri 20 minuti, fino a che anche le acciughe si saranno sciolte.

Una volta sciolte le acciughe, la vostra bagna caoda sarà pronta da servire in tavola possibilmente nel caratteristico "**fujot**".

Consiglio

La **bagna caoda**, come abbiamo già detto, è un ottimo intingolo per le **verdure** della stagione autunnale: particolarmente indicate sono le **patate**, da preparare lesse, i **cardigobbi** di Nizza, il **cavolo**, il **sedano**, le **cipolle**, e gli immancabili **peperoni**.

Insomma, una volta pronta può essere accompagnata con qualsiasi cosa, anche con la **carne**...se avrete ancora un posticino libero nello stomaco ovviamente.

Curiosità

Naturalmente, come per la maggior parte delle ricette tradizionali, anche della **bagna caoda** esistono varie versioni e rivisitazioni a seconda della zona in cui la si mangia.

Ad esempio, mentre nel **Monferrato** preferiscono la versione **originale**, in altre zone del **Piemonte** è invalso l'uso di arricchire la bagna caoda con **pannada** cucina o scaglie di **formaggio** fresco da far sciogliere insieme alle acciughe.

