

BAGNA CAUDA



Menù-Zutaten

300 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico - M00X
30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
400 g Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

6 Teste d'aglio
2 Peperoni
2 Cespi di radicchio
2 Rapanelli
3 Cipollotti
50 g Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Pelare l'aglio e tagliarlo a fettine. Farlo appassire nell'Olio a fuoco lentissimo per alcuni minuti e aggiungere successivamente le Acciughe. Continuare la cottura a fuoco basso per circa 30 minuti. A cottura ultimata aggiungere un pezzettino di burro. Servire la Bagna Cauda nelle apposite ciotoline aggiungendo gocce di Pesto di Aglio Orsino, con l'accompagnamento delle verdure fresche tagliate a fette.