BAGNA CAUDA



Menù-Zutaten

300 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)