

## BAGNA CAUDA



### Ingrédients Menù

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

### Ingrédients

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

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

### Préparation

### Préparation sans 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.