



Vizio & Sfizio

## ***BAGNA CAUDA (antipasto)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

**150 gr. filetti di acciuga sott'olio (Cetarii)**

60 gr. burro

3 spicchi di aglio

2 dl. olio e.v.o.

1 dl. latte

### PROCEDIMENTO

Mettete a bagno l'aglio nel latte per 2 ore, scolatelo e pestatelo al mortaio. In un pentolino di terracotta fondete il burro a fuoco moderato, unitevi l'olio e stemperatevi i filetti di acciuga con l'aglio pestato, mescolando per 10 minuti.

Servite in tavola sul fornello per mantenere la bagna cauda calda ed accompagnate con cardi, peperoni, foglie di verza, cavolfiori e topinambour.

Buon Appetito !!!