

Bagna cauda tradicional

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cardos: 4 Unidades

Crema de leche: 3 cdas.

Alcauciles: 4 Unidades

Anchoas: 6 Filetes

Ajo: 1 Diente

Manteca: 1 cda.

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele el *ajo* y corte en finas laminas.
- Retire las hojas exteriores de los *alcauciles* y la parte verde oscura del tallo, la punta y el plumerillo.
- Reserve en agua con *limón*.
- Pele los cardos y corte en cubos.
- Blanquee los zucchini y corte en cubos.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo* junto con las anchoas. Cocine a fuego medio hasta que se ablande el *ajo* y se desintegren las anchoas.
- Coloque en un mixer con mas aceite de oliva y procese hasta que quede una pasta fina. Agregue la *crema* de leche y coloque en cazuelitas individuales.
- En una olla con agua hirviendo y sal, cocine *limón* junto con *manteca* y los *alcauciles*. Cubra con papel *manteca* y cocine durante 15 minutos aproximadamente. Retire y corte en cubos.

Presentación

- Sirva en un plato las cazuelitas y acompañe con los zucchini, los *alcauciles* y los cardos