



RICETTA: PEPERONI CON BAGNA CAUDA



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Classico

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 60 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni rossi e gialli
- 100 g di filetti d'acciuga sotto sale
- 1 testa d'aglio
- 300 ml di latte
- 300 ml di olio extravergine d'oliva BERTOLLI CLASSICO
- 75 ml di panna

Olio consigliato:



Classico

Preparazione:



Dividi a spicchi la testa d'aglio, taglia gli spicchi a metà ed elimina l'anima, cioè il germoglio che si trova al centro di ogni spicchio (1). Disponi tutto l'aglio in un recipiente e coprilo con il latte (2).

Lascialo riposare dodici ore quindi sgocciola l'aglio e butta via il latte.

Lava le acciughe sotto acqua corrente eliminando tutto il sale quindi puliscile e dividile in filetti (3).



Metti a cuocere in un tegame l'olio e le acciughe dissalate e sfilettate (4).

Quando si sarà formato un composto omogeneo unisci l'aglio (5) e continua la cottura a fuoco lentissimo finché l'aglio non si sarà sciolto, ci vorrà circa un'ora e mezza. A questo punto aggiungi la panna (6) mescolando ripetutamente, tieni ancora la preparazione sul fuoco per 5-6 minuti.



Lava i peperoni e mettili ad arrostire interi in forno a 180 -200° C per circa 40 minuti. Sfornali e lasciali raffreddare.
Pela i peperoni (7), tagliali a liste larghe (8), disponili su un piatto versavi sopra la bagna caoda (9) e servi.