



PEPERONI ARROSTITI AL FORNO AL PROFUMO DI BAGNA CAUDA

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO BECE



Il senso di amicizia e di fratellanza che viene celebrato con il rito della Bagna Caoda richiederebbe che tutti i convitati si radunassero attorno ad un grande "dianet" e con la tipica, allegra confusione che anima questo piatto, intingessero tutti insieme, dimenticando, per una volta, le regole del "galateo".

All'ultimo cucchiaino di salsa che rimarrà sul fondo del tegamino non si dovrà dimenticare di rompere un uovo fresco da strapazzare e da gustare, eventualmente, con qualche lamella di tartufo bianco di Alba.



Le ricette che pubblichiamo sono "LE RICETTE CERTIFICATE" dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte

(PER 6 PERSONE)

Peperoni crudi,
aglio,
olio,
acciughe sotto
sale
burro

per alcuni minuti e servirli caldi. La "Bagna Caoda": Dissalare le acciughe, lavarle in acqua e vino, asciugarle e diliscarle. Pelare l'aglio, privarlo dell'eventuale germoglio, affettarne una metà e schiacciarne l'altra metà in un mortaio. In un tegame di coccio (fojòt) porre l'aglio con poco burro e olio. Lasciar cuocere lentamente per 30 minuti, girando il composto con un cucchiaino di legno, cercando di non farlo rosolare. Quando l'aglio si sarà scomposto, formando una crema omogenea, aggiungere il rimanente olio e le acciughe continuando la cottura morbida finchè si saranno sciolte e amalgamate all'aglio, mescolando continuamente. Avremo in questo modo ottenuto una "bagna caoda" densa e profumata, di color marrone chiaro.

Prendere dei peperoni freschi, grandi e carnosì. Lavarli, asciugarli e metterli in forno per 15 minuti a 170°, senza condimenti, finchè saranno ben cotti. Lasciarli raffreddare, pulirli e pelarli fino ad ottenere dei filetti consistenti e profumati. Metterli a strati in un contenitore adeguato, salarli, affettare sopra qualche spicchio d'aglio e ricoprire con buon olio d'oliva extra vergine e foglie di alloro. Lasciare riposare in frigorifero per almeno una giornata.

Disponerli quindi in una teglia, ricoprirli con la "bagna caoda", passarli in forno per alcuni minuti e servirli caldi. La "Bagna Caoda": Dissalare le acciughe, lavarle in acqua e vino, asciugarle e diliscarle. Pelare l'aglio, privarlo dell'eventuale germoglio, affettarne una metà e schiacciarne l'altra metà in un mortaio. In un tegame di coccio (fojòt) porre l'aglio con poco burro e olio. Lasciar cuocere lentamente per 30 minuti, girando il composto con un cucchiaino di legno, cercando di non farlo rosolare. Quando l'aglio si sarà scomposto, formando una crema omogenea, aggiungere il rimanente olio e le acciughe continuando la cottura morbida finchè si saranno sciolte e amalgamate all'aglio, mescolando continuamente. Avremo in questo modo ottenuto una "bagna caoda" densa e profumata, di color marrone chiaro.