

Nessun piatto è più piemontese della bagna cauda. Occorre ricordare che la bagna cauda può essere usata anche nella preparazione di ottimi piatti invernali. La ricetta qui esposta serve a preparare delle lasagne "in magro". Anticamente erano preparate di venerdì o alla vigilia delle grandi feste, in modo particolare a Natale o in tempo quaresimale.

No other dish could be more Piedmontese than the dip known as "bagna cauda". Despite being famous in its own right when eaten with raw vegetables, it can also be used as an ingredient for tasty winter dishes. The following recipe shows how to make meat free lasagne. The name comes from the fact that it was mainly prepared on the eve of feast days, especially at Christmas or during Lent.

Lasagne della vigilia Christmas Eve lasagna

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 5 acciughe salate
- 500 g di porri teneri
- 40 g di burro
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva extra-vergine
- 5 spicchi d'aglio
- 500 g di farina
- 4 uova
- pepe nero

PREPARAZIONE

Dissalate le acciughe evitando di lavarle, mettetele in un piccolo tegame di coccio assieme all'aglio tagliato a fettine sottilissime, 20 g di burro e 3 cucchiaini d'olio.

Fate cuocere a fuoco dolcissimo questo intingolo sino a quando si sprigionerà il caratteristico profumo di bagna cauda.

Prendete i porri teneri (evitate quelli che hanno l'interno duro e legnoso), eliminate le radici e la parte verde, lavateli e affettateli sottilmente facendone tanti minuscoli anelli che metterete a stufare in una terrina con il restante olio e burro. Il fuoco deve essere dolcissimo per evitare che i porri prendano colore, occorrerà quasi un'ora e se necessario aggiungete di tanto in tanto un goccio d'acqua o di brodo.

Unite la bagna cauda, mescolate e cuocete ancora per alcuni minuti.

INGREDIENTS (serves 6)

- 5 salted anchovies
- 500 g of tender leek
- 40 g of butter
- 6 tablespoonsful of extra virgin olive oil
- 5 cloves of garlic
- 500 g of flour
- 4 eggs
- black pepper

PREPARATION

Remove the salt from the anchovies without washing them, and place them in a small earthenware cooking pot with finely chopped garlic, 20 g of butter and 3 tablespoonsful of oil. Simmer on a low flame until the mixture releases the unmistakable smell of bagna cauda.

Take the tender leeks (discard any which might be hard or rough inside). Remove the roots and the green parts. Rinse them clean and chop them into tiny rounds. Put these into a pan and leave them to stew with the remaining oil and butter. Simmer on a very low flame so as not to brown the leeks. This should take about an hour. Should it be necessary, add a drop of water or stock from time to time. Pour in the bagna cauda, blend in well and cook for several minutes more. In the meantime, prepare the pasta sheets following the usual method



Nel frattempo preparate la pasta come di consueto facendo la fontana con la farina e aggiungendo le uova, lavorate a lungo e tirate la sfoglia sottile tagliandola a losanghe (i nostri tradizionali "garunet"). Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela non completamente e conditela con il sugo.

Alcuni amano mettere mezzo bicchiere di salsa di pomodoro o un cucchiaino di "conserva" (salsa rossa concentrata).

Anticamente si usava tritare finemente un ciuffo di pomodori secchi, questa variante conferisce un gusto particolare al piatto ed è molto buona.

Potete cospargere le lasagne con parmigiano grattugiato, anche se quest'aggiunta è molto contestata.



- PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

of heaping the flour, making a well in the centre and adding the eggs. Roll out the dough until you have a smooth thin sheet. The next step is to cut the pasta into wish strips (known locally as "garunet"). Cook the pasta strips in a big pan of boiling water, drain them leaving just a little cooking liquid and then pour the sauce on top.

Some people like to add half a glass of tomato-sauce or tomato-conserve. Some centuries earlier, it was the custom to finely chop sundried tomatoes which added a certain flavour to the dish. Should you so wish, sprinkle some Parmesan cheese over it, though in some quarters it might be considered culinary blasphemy!



- GAVI DOCG



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	539,3
Carboidrati	
Carbs	72,3 g
Proteine	
Protein	19,5 g
Grassi	
Fat	20,4 g