

Questo bagnetto, conosciuto oggi a livello internazionale, è un classico della cucina piemontese, si compone di alcuni ingredienti di base che sono il prezzemolo, l'aglio, la mollica di pane, l'olio, l'aceto e il sale. Ogni cuciniera o ristoratore apporta qualche variante personale aggiungendo il tuorlo d'uovo sodo, l'acciuga, i capperi, il peperoncino piccante o i sottaceti, il tonno, il pepe e altro ancora. Questa ricetta che utilizza i soli ingredienti di base.

This green bagnetto sauce, which now enjoys international fame, is one of the pillars of Piedmontese cooking. Its basic ingredients are parsley, garlic, soft bread interior, oil, vinegar and salt. However, it would appear no two cooks would ever agree on the exact composition, as everyone seems to have their own personal recipe. Additional ingredients can be the yolk of a hard-boiled egg, anchovies, capers, chili pepper, pickled vegetables, tuna, pepper in addition to many others. The following recipe is the classic one and only uses the five base ingredients mentioned above.

## Bagnetto verde

### Green sauce



#### INGREDIENTI

- 200 g di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 60 g di mollica di pane di pasta dura
- 1/2 bicchiere d'aceto
- 250 g di olio extravergine d'oliva
- sale

#### PREPARAZIONE

Tritate finissimi (ma evitate il frullatore) l'aglio e il prezzemolo prima lavato e asciugato. Sbriciolate la mollica di pane in una scodella, versate l'aceto e con una forchetta riducetela in pasta.

#### INGREDIENTS

- 200 g of parsley
- 2 cloves of garlic
- 60 gr of bread (soft interior)
- half a glass of vinegar
- 250 g of extra virgin olive oil
- salt

#### PREPARATION

Clean and dry the garlic and parsley, then chop them up very finely (using a chopping knife or mezzaluna chopper rather than a blender). Break the soft



Aggiungete l'olio e un pizzico di sale ed unite quindi il tutto al prezzemolo e aglio tritati.

Lasciate riposare il bagnetto in frigo per un giorno. Questa ricetta base viene spesso arricchita con i seguenti ingredienti: l'aggiunta di 2 filetti d'acciuga (rendono il bagnetto più appetitoso), il tuorlo d'uovo sodo schiacciato (rende il bagnetto più legato e delicato), una manciata di capperi (attutisce il sapore del prezzemolo e rende il bagnetto armonico), il peperoncino rosso (che rende il bagnetto più piccante e secondo alcuni più digeribile). Le altre aggiunte possono essere interessanti ma stravolgono il sapore di base come l'aggiunta di basilico, di olive verdi, di tonno e altro ancora. Il bagnetto verde può essere impiegato per accompagnare la lingua salmistrata, per ricoprire le acciughe sotto sale, per condire le verdure lesse o l'insalata di merluzzo o le uova sode.

La presenza del bagnetto verde è indispensabile nel gran bollito misto alla piemontese e in modo particolare con la testina di vitello.

Il prezzemolo ancora umido, le uova e la mollica di pane rendono questa salsa cruda non adatta a conservarsi per molti giorni.

Lasciatela riposare per un giorno in frigo ma consumatela nei giorni appena successivi.



- DOLCETTO D'ACQUI DOC

interior of the bread into crumbs over a bowl, pour the vinegar over it and whisk it with a fork to form a paste. Add the oil and salt, then finally add and stir in the chopped parsley and garlic. Leave it to stand for a day. It is now ready. Should you wish, however, the sauce can be enhanced by adding the following ingredients: the yolk of a hard-boiled egg, which will make the sauce softer and more delicate, two or three capers, which will counterbalance the taste of the parsley and give it harmony, a red chili pepper, which will make the sauce spicier and, according to some, easier to digest. Other ingredients such as basil, green olives and tuna may be added but very often to the detriment of the base ingredients' flavours. This green bagnetto sauce is often used as a condiment for tongue, or served alongside salted anchovies in addition to boiled vegetables, cod salad or hard-boiled eggs. It is an absolute essential for accompanying the classic Piedmontese boiled meats or alongside calf's head. Given the fact it contains parsley, egg and soft bread, this sauce does not keep for very long. When it is ready, leave it to stand for one whole day in the fridge but remember to use it within three days maximum.



- CORTESE  
DELL'ALTO MONFERRATO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	410,8
Carboidrati	
Carbs	8,1 g
Proteine	
Protein	2,2 g
Grassi	
Fat	42,1 g