



Bagna 'd l'infern

[Del 30/07/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 12 spicchi di aglio, 12 acciughe sotto sale, 4 pomodori freschi, 1 ciuffo di prezzemolo, olio d'oliva, peperoncino

Tagliate a fettine sottili gli spicchi d'aglio dopo aver eliminato il germoglio verde interno, soprattutto quando l'aglio non è più novello. Dissalate e diliscate le acciughe e ponetele nel dianèt (coccio da fiamma) insieme all'aglio: fateli soffriggere dolcemente con olio d'oliva fino all'imbiondimento dell'aglio. Aggiungete a questo punto i pomodori sbucciati e rotti grossolanamente e il peperoncino. Fate cuocere a fuoco dolce fino a giusta consistenza della salsa, per 30 o 40 minuti. Rossa e pizzicante com'è a causa dei pomodori e del peperoncino, la salsa ha il nome che si merita: bagna 'd l'infern. Versatela calda sulla fetta di polenta; spolverizzate con un pizzico di prezzemolo tritato e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]