

LA RECETA

Bagna càuda

CULTURA

20-03-2021



Receta depositada por la Delegación de Asti de la Academia Italiana de Cocina, el 7 de febrero de 2005.

Ingredientes para 12 personas:

12 cabezas de ajo

6 vasos de aceite de oliva
1 vaso pequeño de aceite de nuez
600 gramos de anchoas rojas
1 trozo pequeño de mantequilla fresca (opcional)
1 huevo (opcional)

Preparación:

Cortar los dientes de ajo previamente pelados y sin el germen. Poner los ajos en una cazuela de barro, añadir un vaso de aceite y empezar a cocer a fuego muy lento, removiendo con una cuchara de madera y procurando que no cojan color; a continuación añadir las anchoas desaladas, deshuesadas, lavadas en vino tinto y secadas, removiendo suavemente. Cubrir con el aceite restante y cocer la salsa a fuego lento durante media hora, procurando que la salsa no se fría. Al final de la cocción, si se desea un sabor más suave, se puede añadir un pequeño trozo de mantequilla muy fresca. Se vierte la *bagna* en los correspondientes “fujot” (hornillos de barro) y se acompaña con las siguientes verduras:

- crudas: cardos de Nizza Monferrato, alcachofas de Jerusalén, corazones de col blanca, endivia y escarola, pimientos frescos y pimientos con rabo, cebollas crudas encurtidas y bañadas en vino Barbera.
- cocinado: remolacha roja, patatas hervidas, cebollas al horno, calabaza frita, pimientos asados.

Es tradicional recoger el fondo de la *bagna* al final revolviendo un huevo en él.

Existe una “etiqueta” de comportamiento del comensal de *bagna càuda* que prohíbe, por ejemplo, “cargar” excesivamente el bocado utilizando hojas de col u otros trozos de verdura como “palot” (pala), recogiendo demasiado la parte “rica” de la salsa. También es desaconsejable sumergir trozos de verdura ya mordidos, o pan que, al ser empapado, eliminaría cantidades deshonestas. Los que son nuevos en la *bagna* deben tener cuidado con sus primeros bocados, ya que las quemaduras son muy frecuentes. Todos se sumergen juntos en una confusión alegre y vociferante: no hay turnos ni otras formalidades que respetar. En muchos casos, el ritual final consiste en cocinar lentamente un huevo de gallina o de codorniz en el *dian* (olla de barro) mientras está caliente, que se puede enriquecer con una “ralladura” de trufa blanca. También está muy extendido el uso del caldo caliente con la función “limpiadora” de abrir el estómago de cara a la *bagna càuda* o de cerrarlo al final del ritual.