

Bagna cauda: hot pot italiano con acciughe

Tempo totale **40 Min** 30 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

4.310 kJ / 1.030 kcal

Grassi: **65 g** Proteine: **29 g**

Carboidrati: **71 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

200 g	di cavolfiore
2	patate
80 g	di carote
1	rapa
1	zucchini
1	cespo di insalata belga
1	peperone
8	pomodorini
200 g	di salsiccia
1	baguette
5	spicchi d'aglio
800 ml	di latte
60 ml	di olio extravergine d'oliva
60 g	di filetti di acciuga
200 ml	di panna da cucina
2 cucchiaini	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di cavolfiore - **2** patate - **80 g** di carote - **1** rapa - **1** zuccina - **1** cespo di insalata belga - **1** peperone - **8** pomodorini - **200 g** di salsiccia - **1** baguette

Riduci il cavolfiore in cimette a misura di boccone. Sbuccia le patate e tagliale a tocchetti. Sbuccia la carota e tagliala a bastoncini sottili. Sbuccia la rapa e tagliala in 8 spicchi. Taglia la zuccina a rondelle di 1 cm di spessore. Separa le foglie dell'insalata belga. Taglia il peperone a listarelle. Elimina il picciolo dai pomodorini. Taglia la salsiccia a pezzetti. Affetta la baguette e tosta le fette fino a doratura.

Passaggio 2

Cuoci al vapore le patate, il cavolfiore, la rapa e le carote preparati nella Fase 1 per 15 minuti.

Passaggio 3

5 spicchi d'aglio - **800 ml** di latte

Versa l'aglio e 200 ml di latte in un pentolino. Lascia sobbollire per circa 10 minuti, finché l'aglio non diventa morbidissimo. Scola l'aglio e tienilo da parte, tenendo da parte anche il latte di cottura per il brodo.

Passaggio 4

60 ml di olio extravergine d'oliva - **60 g** di filetti di acciuga - **200 ml** di panna da cucina - **2 cucchiaini**

Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Prepara il brodo per la bagna cauda:

Scalda l'olio in una casseruola capiente. Unisci le acciughe e l'aglio della Fase 3, schiacciandoli con

un cucchiaino di legno mentre cuociono fino a ottenere una crema omogenea. Versa il latte in cui hai cotto l'aglio, il latte rimasto, la panna e i pezzetti di salsiccia della Fase 1. Fai scaldare a fuoco lento finché la salsiccia non è ben calda, poi spegni e incorpora la Salsa di Soia Kikkoman.

Passaggio 5

Disponi la bagna cauda al centro della tavola. Intingi le verdure preparate nella Fase 1 nel brodo e servile accompagnando con la baguette tostata della Fase 1.