

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi
Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Condimenti

Nome del prodotto: Bagnet Ros

Caratteristiche:

Il Bagnet Ros è un salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagna le carni bollite. Può essere consumata sul pane. Per preparare il Bagnet Ros occorrono: 6 pomodori maturi 1 cipolla grossa, 2 spicchi d'aglio, 1 carota, olio di oliva, aceto di vino, peperoncino rosso, zucchero, sale. Lavati e tritati i pomodori, la carota, la cipolla e l'aglio si uniscono un pizzico di peperoncino, un cucchiaio di aceto, un cucchiaino di zucchero, sale e olio di oliva. Si pone il tutto in un recipiente e si lascia cuocere a fuoco lento per circa tre ore, finché la salsa raggiunge densità, si passano quindi la verdure al setaccio e si unisce altro olio di oliva e sale. Può essere conservata per qualche tempo in vasetti di vetro a chiusura ermetica (versandovi sopra un filo d'olio).

Zona di produzione:

Il Bagnet Ros è un condimento tradizionale della cucina piemontese e solitamente accompagna i bolliti.

Bagnet Ros

