

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

Categoria: Condimenti

Nome del prodotto: Bagnet Verd

Caratteristiche:

Il Bagnet Verd è una salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagna le carni bollite. Può essere consumata sul pane. Per preparare il Bagnet Verd occorre un pugno di prezzemolo nettato e un poco d'aglio. Pestateli nel mortaio con due rossi d'uovo sodi e quanto una noce di mollica di pane bagnata nell'aceto. Passate il tutto al setaccio, allungatelo con olio e aceto, aggiungete sale, pepe, un pizzico di zucchero e formate così una salsa vellutata. Come variati si possono aggiungere acciughe e/o della passata di pomodoro, in sostituzione del pepe utilizzare peperoncino. Il Bagnet Verd deve risultare piuttosto liquido e rima del consumo si lascia riposare per un giorno. Può essere conservata per qualche tempo in vasetti di vetro a chiusura ermetica (versandovi sopra un filo d'olio).

Zona di produzione:

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

Bagnet Verd
La ricetta originale è tratta dal libro "Cucina borghese" di Giovanni Vialardi, cuoco e pasticciere di Carlo Alberto.

