

# Bagnetto piemontese, anche rivisitato è un successo

scritto da Paola Alemanno | 12/05/2018



**Nato in casa Savoia e diffuso in tutto il Nord Italia, Il “Bagnèt verd” è un classico della cucina piemontese, perfetto per accompagnare un gran numero di pietanze.**

Il **bagnetto piemontese** è una salsa immancabile a Natale sulle tavole della regione sabauda ma, in realtà, compare spessissimo anche nel resto dell’anno. È inserito tra i cosiddetti prodotti **P.A.T. piemontesi** - cioè **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** - e ha origini antichissime; sarebbe nato, infatti, presso la corte del re **Carlo Alberto di Savoia** e pensato per insaporire le carni servite sulla blasonata tavola.

**Bagnetto piemontese, ricetta segreta e utilizzi nuovi in cucina**

Di solito il bagnetto accompagna il **gran bollito misto** composto da sette pezzi - “*ël bujì*” in dialetto - anche se si sposa benissimo con ogni tipo di carne. Può essere **servito sulle acciughe dissalate** ma può diventare anche un gustoso ripieno, magari d’estate, per pomodori o uova sode. Di recente ho partecipato al 99° Polentone di Bubbio (AT) e qui veniva spalmato su fette di pane rustico, accompagnate ad un piatto di formaggi locali con **mostarda**.

## Ricetta originale del bagnèt verd

La **ricetta originale del bagnèt verd** prevede l'utilizzo di **pochi e semplici ingredienti**: prezzemolo, acciughe dissalate e disliscate, aglio, pane ammollato in precedenza nell'aceto di vino e un tuorlo d'uovo sodo.

Si procede con un trito finissimo di aglio, prezzemolo e acciughe. Si mette il trito in una ciotola, si aggiungono i restanti ingredienti e, facendo cadere a filo l'olio extra vergine di oliva, si mescola il tutto con una forchetta fino a ottenere una specie di crema.

Da generazioni, però, la mia famiglia ha **rivisitato la ricetta** in modo da rendere la salsa verde ancora più appetibile, sia per i grandi che per i più piccoli.

## Il bagnetto verde piemontese rivisitato? Si può fare!

Proprio perché si tratta di una preparazione consolidata nel tempo, a seconda della zona si trovano diverse varianti. Personalmente, mi piace seguire i preziosi consigli delle nonne e alla versione tradizionale preferisco aggiungere tonno e capperi e utilizzare l'aceto balsamico al posto dell'aceto di vino. Ecco come si prepara.

## Ingredienti

- 70 grammi di prezzemolo già pulito (due generose manciate)
- 3/4 filetti di acciughe sott'olio
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 50 grammi di tonno
- 60 grammi di mollica di pane raffermo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 uovo sodo
- aceto balsamico qb
- sale fino qb
- olio extra vergine di oliva qb.

## Preparazione del bagnetto verde

1. Privare il prezzemolo dei gambi, lavare accuratamente le foglie e asciugarle con un canovaccio
2. Mettere all'interno di un frullino il prezzemolo, 3 o 4 filetti di acciughe, i capperi sciacquati e strizzati, il tonno, il tuorlo di un uovo sodo, la mollica di pane precedentemente imbevuta di aceto e strizzata e uno spicchio d'aglio privato dell'anima
3. Frullare il tutto dopo un abbondante giro d'olio. Se necessario, aggiungere un pizzico di sale e ancora un po' di olio: alla fine il composto dovrà presentarsi come una salsa cremosa
4. Porre il bagnetto in un contenitore richiudibile. Si conserva in frigorifero per qualche giorno.

## Consigli utili

Gli amanti del piccante possono frullare, insieme a tutti gli altri ingredienti, anche un pezzettino di peperoncino oppure aggiungerlo intero alla fine della preparazione per dare una spinta in più alla salsa.