

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.