

# BAGNA CAUDA



IN TUTTA ITALIA!

Nome e cognome Margherita Franco



# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Lombardia

SI CHIAMEREbbe  
la "Baciada calda"



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



- tritare l'aglio finemente e rimbollirlo nel latte fino ad ottenere una crema
- aggiungere burro e sciolgerlo senza far bollire
- unire le sardine tritate alla crema di burro e mescolare bene
- servire freddo accompagnato da polenta abbrustolita, patate lessate e verdure

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



aglio  
burro  
latte  
sardine del lago d'Iseo

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 min

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

risotto alla milanese,  
ossobuco, carriola,  
pizzoccheri della  
Valtellina, Grana padano  
e Taleggio.

HO LAVORATO CON...

mia mamma e mio  
papà



Nome e cognome MICHELA BOLLE CL 5<sup>a</sup> GORZANO

\* DOLCI E SALATI



# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... FRIULI VENEZIA GIULIA

SI CHIAMEREbbe

DoTA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



METTERE I FAGIOLI A BAGNO LA SERA  
PRIMA. ROSOLARE AGLIO CON UN  
O/O D'OLIO, AGGIUNGERE I CRAUTI E  
COPRIRLI CON ACQUA. METTERE UN PIZZICO  
DI CUMINO, SALE E PEPE. IN UN'  
ALTRA PENTOLA CUCINARE I FAGIOLI  
PER CIRCA 1 h E 30 min, IN BRODO VEGETALE  
E LE FOGLIE DI ALLORO. TA  
GLIARE A PEZZETTI LE PATATE E  
AGGIUNGERE AL FAGIOLI, CONTINUARE  
LA COTTURA PER altri 15 min.  
UNIRE I FAGIOLI E LE PATATE AI CRAUTI E  
SERVIRE CALDA.

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



500 g DI CRAUTI,  
200 g DI FAGIOLI BORLOTTI,  
4 PATATE, 2 FOGLIE DI ALLORO,  
CUMINO, 4 SPICCHI DI AGLIO,  
SALE, PEPE E OLIO

TEMPO DI PREPARAZIONE 2 h

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

FRICO (TORTINO DI FORMAGGIO E PATATE)  
LCJARSONS (RAVIOLI RIPIENI DAI SAORTI)  
IL MUSET E BROVADA (COTECCHINO E RAVE)  
GUBANA (DOLCE RIPIENO DI FRUTTA SECCA)  
STRUCCHI (FASOTTINI RIPIENI DI FRUTTA SECCA)

HO LAVORATO CON...

MIA MAMMA, MIA SORELLA

E

MIO FRATELLO



# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Valle d'Aosta

SI CHIAMEREbbe  
Formaggiose Cauda



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



Tagliate le fontine sottilmente,  
trasferite il formaggio in una  
ciotola rettangolare e versate il  
latte sopra 2, coprite e lasciate  
in frigo per una notte 3,  
scolate il latte e tenetelo  
da parte 4, scogliete scogliete  
il formaggio a begnissime  
mercolando 5, quando sarà  
diventato fluido versate i  
tuorli e il burro 6, versate  
circa 100 g del latte tenuto da  
parte 7, servitela! (con il pepe)

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



Fogina 400g.  
Latte intero 400g.  
Tuorli 4  
Burro 30g.  
Pepe mers q.b.  
Verdure a piacimento

TEMPO DI PREPARAZIONE 2h20min  
COTTURA : 30 min

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

polenta  
Zuppa della Valpelline  
Polenta Conca  
Carbonade  
Civet di Camosci

HO LAVORATO CON...

impegno e facilità



Nome e cognome Gianluca Banducco



# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Veneto

SI CHIAMEREbbe

salsa calda



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



- 1 Creare bastoncini di polenta, poi feggerli per 10 m.
- 2 impanare il e poi feggerlo il baccalà e unire alle sarde sotto sole già lavate e cipolle bianche poi bollire il tutto.
- 3 mettere in una ciotola la salsa ottenuta e aggiungerelio e pepe nero poi spolverare sopra il pizzemolo tritato

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



baccalà alla vicentina  
cipolla bianche  
sarde sotto sole  
farina QB, pizzemolo  
olio extra vergine  
grano, pepe nero  
polenta

TEMPO DI PREPARAZIONE \_\_\_\_\_

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

polenta bianca  
baccalà alla vicentina  
laccatà mantecata  
risi e lisi  
fegato alla veneziana

HO LAVORATO CON...

mia nonna



Nome e cognome

# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Umbria



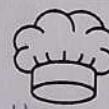
SI CHIAMEREbbe

"Salsa" "Calda Umbria"



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



- ① Trita l'aglio e affetta il tartufo.
- ② Scola l'olio di oliva, aggiungi aglio e acciughe finché non si sciolgono. Aggiungi il tartufo con le erbe aromatiche.
- ③ Mantieni caldo e servì con verdure e pane.

ma se ti va magia, ricorda e prometti!

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



Olio di oliva Umbria  
Molto Tartufo  
Olio  
Erbe aromatiche  
Acciughie

TEMPO DI PREPARAZIONE 1/2 h

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

- Torta al Testo
- Strangolozzi al Tartufo
- Pricchietta
- Lenticchie di Castelluccio
- Zuppa di feno

HO LAVORATO CON...

mia mamma



Nome e cognome CLARA BOSSOTTO

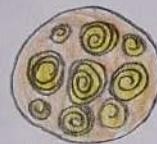


# Se la BAGNA CAUDA fosse in ...

Alvernia

## SI CHIAMEREbbe

Cripelle m'luse in brodo di pesce



DISEGNA IL PIATTO FINITO

## DESCRIVI LA PREPARAZIONE



In un tegame esperto mettere  
l'abbondante burro e l'aglio tritato  
finemente, fare soffriggere, unire  
i pesce puliti e delicati tagliati  
in piccoli pezzi. Appena il pesce  
sarà rosolato coprire con abbondante  
acqua e fare cuocere per almeno  
un'ora. In una terrina unire la  
uva, la farina e l'acqua per fare  
le crespelle. In un padellino cuocere  
le crespelle. Toglierle  
a fette di 2-3cm e metterle nel  
brodo. Cuocerle con il prezzemolo tritato.  
In un vassoio unire i crespelle e premere.

## ELENCA GLI INGREDIENTI

Crepes: farina, acqua e uova  
Brodo: aciughe, sefalo e trota,  
agli, olio e sale



TEMPO DI PREPARAZIONE 1h30min

## ELENCA GLI ALTRI PIATTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE

Spaghetti alla Chitarra  
Crosticini  
Bradetto di pesce  
Baccalà  
Pizzella

## HO LAVORATO CON...

curiosità, fantasia



Nome e cognome SARA LAARAICHI



## Se la BAGNA CAUDA fosse in ... LAZIO

SI CHIAMEREbbe  
ZUPPA CALDA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



aglio romano;  
slici del Mar Tirreno;  
olio extravergine d'oliva ligure;  
un po' di pecorino romano;  
pepe nero;  
un goccia di vino bianco ...

TEMPO DI PREPARAZIONE un'ora

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



- 1 Biacqua le slici del Mar Tirreno e rimuovi eventuali residui di sale.
- 2 Ghiaccia e affetta gli spicchi di aglio romano.
- 3 In uno salsicciola, versa l'olio extravergine d'oliva ligure e aggiungi l'aglio. Lui si a fuoco molto basso finché l'aglio non diventa morbido.
- 4 Quando l'aglio è quasi pronto, aggiungi le slici e mescolati.
- 5 Aggiungi un pizzico di pecorino romano.
- 6 E la bagna cauda è pronta!

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

Parbonara;  
Omatriciana;  
Lacio e pepe;  
Spiccia;  
Panzochi ...

HO LAVORATO CON...



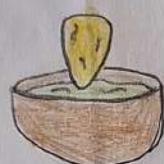
con mamma e alcune  
informazioni le ha prese da  
Google.

Nome e cognome Chiara De Luca



# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... MARCHE

SI CHIAMEREbbe  
BAGNA DI ADA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



Impastare la farina con  
sale, latte, acqua e tritiche.  
farne farcire ripiene  
merendine.

Tagliare a pentola  
piccole ciotole.

Mettere a bollire le uova  
per 10 minuti.

Dividere l'impasto e tenerlo  
cuocere su una pietra.  
In un pentolino far sciogliere  
la marmellata.

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



formaggio, ricotta, panna,  
uovo.  
Per la ricotta: sale, latte,  
acqua e tritiche farma

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ora

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

Lore all'Ortolana.  
Brindetisa alla Marchigiana.  
Cicerchietto.

HO LAVORATO CON...

mia sorella Jessica



④ Il formaggio nella penna e aggiungere la nova roba a pirott.  
Servire la crema di formaggio in un ciottolo e intingerere la  
piadina nel barattolo bagatto.

ELENCAGL INGREDIENTI	ELENCAGL CHAMBERFEE
TEMPO DI PREPARAZIONE	DESCRIZIONE DEL PIATTO FINITO

ELENCAGL ALTRI PIATTI	DESCRIZIONI DELLA REGIONE
HO LAVORATO CON	PREPAREZIONE

ELENCAGL INGREDIENTI	DESCRIZIONE DEL PIATTO FINITO
TEMPO DI PREPARAZIONE	

Se la

BA

Nome e cognome MATTIA SORRENTINO



## Se la BAGNA CAUDA fosse in ... MOLISE

SI CHIAMEREbbe  
BAGNA CAUDA MOLISANA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



IN UNA DENTOLA, UNIRE L'OLIO  
E IL BURRO, POI AGGIUNGERE  
L'ACQUA DELATO E TRITATO  
FINEMENTE OPPURE INTERO,  
E FARLO ROSOLARE.  
AGGIUNGERE LE ACCIUGHE  
SENZA SPINE E SCIACQUATE  
SOTTO ACQUA CORRENTE,  
E MESCOLARE FINO A FARLE  
SCIOLIERE; INFINE LA RAGNA  
CAUDA VIENE VERSATA IN UN  
RECIPIENTE CALDO

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



ACCIUGHE

ACCO

OLIO D'OLIVA

BURRO

VERNURE: CAVOLFIORE, CAROTE,  
SEDANO, PEPERONI

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 m / 40m

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

CAVATELLI MOLISANI

SAGNE A PEZZATE

ACNELLO CACIO E UOVA

TORCHIELLI

BACCALÀ ARRACCANATO

HO LAVORATO CON...

MAMMA E PAPÁ



Nome e cognome Morando Gioele



## Se la BAGNA CAUDA fosse in ... PUGLIA

PUCCIA SI CHIAMEREbbe CALDA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI INGREDIENTI



OLIO PUGLIESE  
SARDINE LAMPASCIONE  
LATTE  
PEPERONI PATATE  
FINOCCHI CIPOLLE

TEMPO DI PREPARAZIONE 1:30

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



PULIRE I LAMPASCIONI  
E FARLI CUOCERE CON  
TANTO OLIO A FUOCO  
BASSO. SFILETTARE LE  
SARDINE LAVARLE E  
AGGIUNGERE AL  
TEGAMINO FINCHE NON  
DIVENTA TUTTO UNA  
CREMINA, AGGIUNGENDO  
DEL LATTE. METTERE  
IN TAVOLA E TINGERE  
LE VERDURE.

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

RISO, PATATE, E COZZE  
ORECCHIETTE CON LE  
CIME DI RAPA  
BOMBETTE PUGLIESI  
COZZE ALLA TARANTINA

HO LAVORATO CON...  
MIO PAPA'



Nome e cognome LORENZO HORANDO



## Se la BAGNA CAUDA fosse in ... CALABRIA

SI CHIAMEREbbe  
BAGNA PEPPERONCINO



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



AGLIO -  
ACCIUGHE -  
OLIO -  
PEPERONCINO.

TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MIN

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



CUCERE L'AGLIO CON IL  
LATTE FINCHE È MORBIDO  
AGGIUNGERE LE ACCIUGHE  
L'OLIO E IL PEPPERONCINO QB.

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

IL MORZELLO - (PANINO CON FRATTAGLIA)  
PIPI E PATATE -  
CUCCIA - (GRANO E LEGUMI)  
TARTUFO DI PIZZO -  
CUPETTA - (NOCE RIELE)

HO LAVORATO CON...  
CON MIA NONNA

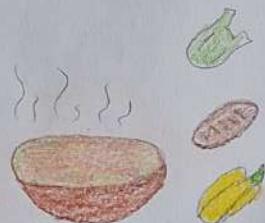


Nome e cognome MIGLIASSO FEDERICA



## Se la BAGNA CAUDA fosse in ... SICILIA

SI CHIAMEREBBE  
SARSA ACCUTURARI



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



PRENDERE UNA CASSERUOLA,  
METTERE UN PÓ DI OLIO E  
ACCUGHE A FILETTI, FACENDOLE  
SOFFRIGGERE MESCOLANDO.  
AGGIUNGERE UN COMPOSTO DI  
CIPOLLE TRITATE, CABASISA  
PEZZI E SALSA DI POMODORO  
FAR CUOCERE A FUOCO LENTO  
FINO AD OTTENERE UNA  
CREMA DENSA E OMogenea,  
GUSTARE CON PANE O  
VERDURE CRUDE.

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



CIPOLLA, OLIO,

ACCUGHE, CABASISA, (TUBERO)

SALSA DI POMODORO

TEMPO DI PREPARAZIONE 30/40 MIN

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

PASTA ALLA NORMA, ARANCINI,  
CAPONATA, CANNOLI, CASSATA.

HO LAVORATO CON...



I NONNI E CON ALLEGRIA  
E FELICITÀ.

Nome e cognome AURORA PACE



# Se la BAGNA CAUDA fosse in ... SARDEGNA

SI CHIAMEREbbe  
BAGNEDDU AJÒ



DISEGNA IL PIATTO FINITO

DESCRIVI LA  
PREPARAZIONE



- Grattugiare il pecorino,
- Tagliare a fette sottili il salame,
- Tagliare a cubetti i carciofi,
- Tritare il tutto con l'olio,
- Mettere il tritato in contenitore opposto raggiungere fino,
- mettere carne e pane carasau in piatti,
- Mettere candele in posto opposto.

ELENCA GLI  
INGREDIENTI



per il bagneddu: salame,  
pecorino, carciofi e olive.  
Da pucciose, pecora agnello,  
malolina (poreddu) e  
tutto accompagnato da  
pane carasau e cannella.

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min.

ELENCA GLI ALTRI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

seadas, porre addu, malloreddus,  
entreciò, pecora in cappotto, fregole, pane carasau.

HO LAVORATO CON...

mamme e nonna

