

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

ELENCA GLI
INGREDIENTI



aglio
burro
latte
sardine del lago d'Isèo

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 min

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



- tritare l'aglio finemente e sobbollirlo nel latte fino ad ottenere una crema
- aggiungere burro e cuocerlo senza far bollire
- unire le sardine tritate alla crema di burro e mescolare bene
- servire ^{nel} fritto accompagnato da polenta abbrustolita, patate fritte e verdure

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

risotto alla milanese,
ossobuco, casoncelle,
pizzoccheri della
Valtellina, Gorgonzola
e Taleggio.

HO LAVORATO CON...



mia mamma e mio
papà

Nome e cognome MICHELA BOLLE CL 5^a GORIZIA

(*) DOLCI E SALATI



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

SI CHIAMEREBBE

Jo TA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

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

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



METTERE I FAGIOLI A BAGNO LA SERA
PRIMA. ROSOLARE AGLIO CON UN
D'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 VEGE-
TALE E LE FOGLIE DI ALLORO, TAG-
LIARE/A PEZZETTI LE PATATE E
AGGIUNGERLE AI FAGIOLI, CONTINU-
ARE LA COTTURA PER ALTRI 15 min.
UNIRE I FAGIOLI E LE PATATE AI CRAUTI E
SERVIRE CALDA.

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

FRICO (TORTINO DI FORNAGGIO E PATATE)
I CARSONS (RAVIOLI RIPIENI DI SAFFOR)
IL MUSET E BROVADA (COTECHINO E RAPE)
GUBANA (DOLCE RIPIENO DI FRUTTA SECCA)
STRUCCHI (FAGOTINI RIPIENI DI FRUTTA SECCA)

HO LAVORATO CON...



MIA MAMMA, MIA SORELLA

E

MIO FRATELLO

Nome e cognome

ANNA MARIA VIGNANI



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

SI CHIAMEREBBE

Formaggiouse Cauda



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



Fontina 400g.

Latte intero 400g.

Zucchi 4

Burro 30g.

Pepe nero q.b.

Verdure a piacere

TEMPO DI PREPARAZIONE 2h20min

COTTURA: 30 min

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



Tagliate la fontina 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, sciogliete sciogliete
il formaggio a bagnomaria
mescolando 5, quando sarà
diventata fluida versate i
zucchi e il burro 6, versate
circa 100g del latte tenuto da
parte 7, servitelo! (con il pepe)

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

polenta

Zuppa della Valpellinente

Polenta Cora

Carbonade

Civet di Camoscio

HO LAVORATO CON...



impegno e facilità

Nome e cognome

Giampaolo Banducco



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Veneto

SI CHIAMEREBBE

salsa calda



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



baccalà alla vicentina
cipolle bianche
sarde sotto sale
farina qb, prezioso
sali qb
olio extra vergine
peperoncino, pepe nero
polenta

TEMPO DI PREPARAZIONE _____

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



- 1 Cuocere bastoncini di
polenta, poi friggere per
10 m.
- 2 impanare il ~~il~~ e poi
friggere il baccalà e
unire alle sarde sotto
sale già lavate e
cipolle bianche poi
buttare il tutto.
- 3 mettere in una ciotola
la salsa ottenuta e

aggiungere olio e pepe nero
poi spolverare sopra il prezioso butato
una bagna calda e pronta!

HO LAVORATO CON...



mia nonna

Nome e cognome _____



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Umbria

SI CHIAMEREBBE

"Balsa" "Calda Umbra"



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



Olio di oliva Umbro
Uovo Tartufo
Aglio
Erbe aromatiche
Acciughe

TEMPO DI PREPARAZIONE 12.30

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



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

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

- Torta al Testa
- Strangozzi al Tartufo
- Prochetta
- Lenticchie di Castelluccio
- Zuppa di farro

HO LAVORATO CON...



mia mamma

no. 6.5 la bagna cauda è famosa!

Nome e cognome CHIARA BOSSOTTO



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... Liguria

SI CHIAMEREBBE

Scrippelle marse in brodo di pesce



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



Creper: farina, acqua e uova
Brodo: acciughe, sefalo e trito,
aglio, olio e sale

TEMPO DI PREPARAZIONE 1h30min

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



In un tegame capiente mettere
abbondante olio e l'aglio tritato
finemente, fare soffriggere, unire
i pesci 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
uova, la farina e l'acqua per fare
la creper. In un padellino cuocere
la creper da rotolare. Tagliare la
a fette di 2-3cm e metterla nel
brodo. Guarnire con il sefalo tritato.
una bagna cauda e profumo!

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

Spaghetti alla Chitarra
Arrosticini
Brodetto di pesce
Brasato
Bizzele

HO LAVORATO CON...



curiosità, fantasia

Nome e cognome SARA LAARAI CHI



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... LAZIO

SI CHIAMEREBBE
ZUPPA CALDA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



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

TEMPO DI PREPARAZIONE un'ora

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



1. Liscivia le olivi del Mar Tirreno
e rimuovi eventuali residui di sale.
2. Stuccia e affetta gli spicchi di
aglio romano.
3. In una casseruola, versa l'olio
extravergine d'oliva laziale e aggiun-
gi l'aglio. Lascia a fuoco molto
basso finché l'aglio non diventa
molliccio. 4. Quando l'aglio è quasi
pronto, aggiungi le olivi e mescola.
5. Aggiungi un pizzico di pecorino roma-
no. 6. La bagna cauda è pronta!

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

Carbonara;
Amatriciana;
Cacio e pepe;
Spiccia;
Maccheroni...

HO LAVORATO CON...



con mamma e alcune
informazioni le ho prese da
Google.

Nome e cognome Chiara De Luca



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... MARCHE

SI CHIAMEREBBE
BAGNA PIADA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



formaggio, caciotta, panna,
uovo,
Per la padina: sale, latte,
acqua, strutto e farina

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ora

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



Impastare la farina con
sale, latte, acqua, strutto e
formaggio. Lasciare riposare
mezz'ora.

Tagliare a pezzetti
piccoli la caciotta.

Mettere a bollire le uova
per 10 minuti.

Dividere l'impasto e stenderlo
cuocerlo su una piastra.

In un pentolino far sciogliere

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

Line all'Ortolano.
Bradette alla Marchigiana.
Licciurata.

HO LAVORATO CON...



mia zia Jessica

④ il formaggio nella pasta e aggiungere la uova sode a pezzetti.
 Servire la crema di formaggio in un ciotolo e intingere la
 pasta nel ~~brodo~~ bagna.

ELenca GLI
INGREDIENTI

*Formaggio
Pasta
Uova
Sale
Peperoncino*

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 min

ELenca GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

*Polenta
Risotto
Cassola
Cappelletti*

HO LAVORATO CON...

*Mamma
Nonna
Zia
Cousin*

DESCRIVI IL PIATTO FINITO

*Polenta
con
formaggio
e
uova
sode*

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE

*Preparare la polenta
con acqua e sale
e lasciarla cuocere
per 30 minuti.
In un ciotolo
mescolare il formaggio
con la pasta
e aggiungere
la uova sode
a pezzetti.*

Nome e

Se la

BAC

MI
V
E
L
A
I

Nome e cognome MATTIA SORRENTINO



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... MOLISE

SI CHIAMEREBBE
BAGNA CAUDA MOLISANA



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



ACCIUGHE
AGLIO
OLIO D'OLIVA
BURRO
VERDURE (CAVOLE FIORE, CAROTE,
SEDANO, PEPERONI

TEMPO DI PREPARAZIONE 30 m / 40 m

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



IN UNA DENTOLA, UNIRE L'OLIO
E IL BURRO, DOI AGGIUNGERE
L'AGLIO PELATO E TRITATO
EINEMENTE OPPURE INTERO,
E FARLO ROSOLARE.
AGGIUNGERE LE ACCIUGHE
SENZA SPINE E SCIACQUATE
SOTTO ACQUA CORRENTE,
E MESCOLARE FINO A FARLE
SCIOGLIERE, INFINE LA BAGNA
CAUDA VIENE VERSATA IN UN
RECIPIENTE CALDO

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

CAVATELLI MOLISANI
SAGNE A PEZZATE
AGNELLO CAJO E UOVA
TORCINELLI
BACCALÀ ABRACCANATO

HO LAVORATO CON...
MANNA E PAPÀ



Nome e cognome

Morando Gioele



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... PUGLIA

SI CHIAMEREBBE
PUCCIA 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
AGGIUNGERLE 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 MORANDO



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... CALABRIA

SI CHIAMEREBBE
BAGNA PEPPERONCINO



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



AGLIO -
ACCIUGHE -
OLIO -
PEPPERONCINO.

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 MORZELLIO - (PANINO CON FRATTAGLIA)
PIPI E PATATE -
CUCCIA - (GRANO E LEGUMI)
TARTUFO DI PIZZO -
CUPETA - (NOCE NIELE)

HO LAVORATO CON...
CON MIA NONNA



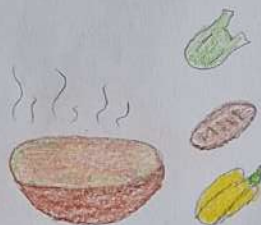
Nome e cognome MIGLIASSO FEDERICA



Se la BAGNA CAUDA fosse in ... SICILIA

SI CHIAMEREBBE

SARSA ACCUTURARI



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



CIPOLLA, OLIO,

ACCIUGHE, CABASISI, (FUBBERO)

SALSA DI POMODORO

TEMPO DI PREPARAZIONE 30/40 MIN

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



PRENDERE UNA CASSERVOLA,

METTERE UN PÓ DI OLIO E
ACCIUGHE A FILETTI, FACENDOLE
SOFFRIGGERE MESCOLANDO.

AGGIUNGERE UN COMPOSTO DI
CIPOLLE TRITATE, CABASISI A
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 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 AJO



DISEGNA IL PIATTO FINITO

ELENCA GLI
INGREDIENTI



per il bagneddu: salamè,
pecorina concia e pis,
la puccione, pecora, agnello,
maialina (porceddu),
tutto accompagnato da
pane carasau e cannonau.

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 min.

DESCRIVI LA
PREPARAZIONE



- Grattugiare il pecorino,
Tagliare a ^{pezzi} fette sottili il
salamè,
- Tagliare a cubetti i carciofi,
- Frullare il tutto con l'olio,
- Mettere il frullato in
contenitore opposto, raggiungere
olio,
- mettere carne e pane
carasau in piatti,
- Mettere candele in posto
opposto.

ELENCA GLI ALTRI PIATTI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE

seadas, porceddu, malloreddus,
cibureddus, pecora in
soppotto, fregola, pane
carasau.

HO LAVORATO CON...



mamme, nonna