

Bigoli in salsa

Categoria: Sapori d'Italia - Veneto



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I bigoli in salsa sono un primo piatto tipico del Veneto che, secondo tradizione, venivano consumati durante i giorni di magro, come la vigilia di Natale, il venerdì Santo e il mercoledì delle Ceneri.

I bigoli in salsa sono realizzati con un condimento semplice, ma molto gustoso, formato da cipolle affettate finissime e acciughe (o sarde) disciolte lentamente in olio di oliva. I bigoli, anch'essi tipici del veneto, sono un formato di pasta somigliante per forma a dei grossi spaghetti dalla superficie ruvida; oltre ad essere preparati con farina di grano tenero, possono essere realizzati anche con farina integrale, con o senza uova.



Ingredienti

>> Acciughe (alici) sotto sale 8	>> Pasta fresca, bigoli 400 gr
>> Cipolle bianche 2 grandi	>> Pepe macinato a piacere
>> Olio di oliva 1/2 bicchiere	>> Sale q.b.

Preparazione



Sbucciate le cipolle, tagliatele a metà ed affettatele finissime (1). Versate in un tegame largo l'olio (2), aggiungete le cipolle (3) e fatele appassire a fuoco basso senza farle colorire, aggiungendo eventualmente poca acqua calda se dovessero asciugarsi eccessivamente.



Nel frattempo dissalate le acciughe (o le sarde) lavandole sotto l'acqua corrente (4) poi sfilettatele per bene togliendo non solo la lisca centrale (5) ma anche le eventuali laterali e riducetele in pezzetti. Quando le cipolle saranno diventate trasparenti (6),





aggiungete le acciughe (7) e lasciatele sciogliere lentamente e completamente (8), dopodiché pepate a piacere la salsa. Lessate i bigoli in abbondante acqua salata e, prima di scolarli, tenete da parte un paio di cucchiai di acqua di cottura che potrete, se necessario, aggiungere alla salsa per diluirla. Scolate i bigoli al dente e conditeli con la salsa ben calda di acciughe e cipolle (9), quindi servite immediatamente.

Consiglio

Tradizionalmente sui bigoli in salsa non va aggiunto formaggio grattugiato.