



la cocina de Carolina

BIGOLI IN SALSA

Bigoli en salsa son un primer plato de Veneto, que, según la tradición, se consume durante los días de flaco, al igual que el día antes de Navidad, el Viernes Santo y el Miércoles de Ceniza. Bigoli en salsa se hacen con un apósito simple, pero muy sabroso, formados por las cebollas en rodajas muy finas y anchoas (o sardinas) disuelto lentamente en aceite de oliva. Bigoli, también típico de la región del Véneto, que son un tipo de pasta similar a una forma de espaguetis gruesos superficie rugosa; además de estar preparado con harina de trigo, que también pueden ser producidos con harina de trigo, con o sin huevos.

Ingredientes:

8 Anchoas en sal, 2 cebollas grandes blancas 1/2 taza de aceite extra virgín de oliva, 400 gr de pasta fresca **bigoli**, pimienta molida al gusto, sal al gusto

Preparación:



Pelar las cebollas, cortarlas por la mitad y rebanada muy delgada (1). Vierta el aceite en una sartén grande (2), añadir las cebollas (3) y déjelos secar a fuego lento sin dejar que el color, posiblemente añadiendo un poco de agua caliente si se secan en exceso.



Mientras tanto anchoas desaladas (o sardinas) lavar bajo el grifo (4) a continuación sfilettatele bueno para eliminar no sólo la columna vertebral (5), así como cualquier lado y lo cortó en pedazos. Cuando las cebollas se convertirá en transparente (6),

agregar las anchoas (7) y dejar que se derrita lentamente y por completo (8), a continuación, pimienta al gusto la salsa. Los bigoli hervidas en agua con sal, escurrirlos antes, reservadas unas cuantas cucharadas de agua de cocción que pueden, si es necesario, agregar a la salsa para diluirlo.



Escurrir el bigoli al dente y mezclar con la salsa caliente de anchoas y cebolla (9), a continuación, servir inmediatamente.

Consejos:

Tradicionalmente sobre bigoli en salsa no se debe añadir el queso rallado. (mata el sabor del pescado)