

BIGOLI IN SALSA

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 **Cipolle** bianche 2 grandi **Olio di oliva** 1/2 bicchiere **Pasta** fresca, bigoli 400 gr **Pepe** macinato a piacere **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. (nel pesce sopprime il sapore)