

BIGOLI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di bigoli,
- 1 grossa cipolla,
- 8 cucchiaini di olio di oliva,
- acciughe,
- sale,
- pepe.

Affettare finemente la cipolla e farla imbiondire con un po' di olio, acqua e sale.

Quando è cotta aggiungere le acciughe lavate, diliscate, tritate, lasciarle rosolare per qualche minuto e spappolarle schiacciandole con una forchetta.

Spegnere il fuoco e unire il rimanente olio.

Condire con la salsina ottenuta i bigoli.

Variante: Le acciughe possono essere messe a rosolare da sole e poi una volta disfatti il sughino può essere fatto passare al passaverdura in modo da eliminare completamente le lisce.

Volendo alla salsina si può poi aggiungere qualche cucchiaino di salsa di pomodoro.