BIGOLI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di bigoli,
- 1 grossa cipolla,
- 8 cucchiai 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 disfattesi il sughino puo' essere fatto passare al passaverdura in modo da eliminare completamente le lische.
Volendo alla salsina si puo' poi aggiungere qualche cucchiaio di salsa di pomodoro.