

Bigoli Alle Acciughe (2)

Per fare i bigoli, che sono spaghetti un po' pi? spessi di quelli normali, bisogna avere lo speciale utensile che si acquista nei negozi di casalinghi. Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova, poco sale e acqua sufficiente per ottenere un composto elastico. Fate i bigoli passando un po' di pasta alla volta nell'apposito torchio. Insaporite cipolle e prezzemolo tritati nell'olio, scioglietevi le acciughe. Condite la pasta. Vini di accompagnamento: Lessini Durello DOC, Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone DOC, Cir? Bianco DOC.

Ingredienti

400 G Farina
3 Uova
3 Acciughe
2 Cipolle
Prezzemolo
4 Cucchiari Olio D'oliva
Poco Sale

Note

Preparazione: 60 minuti.