

Bigoli Alle Acciughe

Affettare finemente le cipolle e metterle in un tegame con il burro. Coprirle a filo con acqua calda e cuocere per 30'. Unire le acciughe diliscate e dissalate e cuocere ancora alcuni minuti. Regolare di sale e pepe. Lessare i bigoli, scolarli al dente e condirli con la salsa di acciughe e cipolle.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bigoli
400 G Cipolle Bionde
70 G Acciughe Sotto Sale
50 G Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti.