

Bigoli Coa Salsa (2)

La salsa alle acciughe si prepara molto facilmente e non richiede complicate operazioni; d? un sapore particolare alla pasta. Sbucciate le cipolle, affettatele finemente e fatele imbiondire nell'olio, tenendole mescolate con un cucchiaino di legno e aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua, cos? che non scuriscano. Aggiungetevi le acciughe pulite, diliscate e dissalate senza lavarle, quindi mescolate e insaporite con una macinata di pepe. Riducete la fiamma e lasciate cuocere a fuoco lento finch? le sardelle si sfanno quasi del tutto nel condimento. Nel frattempo mettete a bollire l'acqua, salatela leggermente e gettatevi la pasta. Lasciatela cuocere al punto giusto, scolatela, riversatela in una zuppiera e conditela con la salsa, mescolando bene. Servitela con un vino bianco o rosato.

Ingredienti

2 Cipolle
5 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
100 G Acciughe Salate
1 Macinata Pepe
Sale
400 G Pasta Tipo Bigoli Di Farina Integrale Di Frumento

Note

Luogo: Veneto.