

# Bigoli Con Le Sardelle

I Bigoli sono spaghetti di taglia piuttosto grossa fatti in casa al torchio. Pulire bene le sardelle sotto acqua corrente per togliere il sale ed eliminare le lisce. Far rosolare uno spicchio d'aglio con olio. Una volta rosolato togliere l'aglio e porre le sardelle, stemperandole con una forchetta fino a che saranno pressoché sciolte, evitando assolutamente la bollitura dell'olio. Si versa l'intingolo sugli spaghetti, si rimescolano e si servono. Il condimento può essere ingentilito aggiungendo, quando il tegame è ancora sul fuoco, del prezzemolo e del tonno tritati. Un tempo questo piatto era talmente gustato che 'andare a bigoli' equivaleva a dire 'andare a pranzo'.

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Spaghetti  
150 G Sardelle  
1 Spicchio Aglio  
Olio D'oliva  
Prezzemolo  
Tonno

## Note

Preparazione: 45 minuti.