

# Bigoli In Salsa

Affettare finemente la cipolla e farla imbiondire con un po' di olio, acqua e sale. Quando ? cotta aggiungere le acciughe lavate, diliscate, tritate, lasciarle rosolare per qualche minuto e spappolarle schiacciandole con una forchetta. Spegnerne il fuoco e unire il rimanente olio. Condire con la salsina ottenuta i bigoli.

## Ingredienti

320 G Pasta Tipo Bigoli  
1 Cipolla Grande  
8 Cucchiari Olio D'oliva  
Acciughe  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.