

PRIMI PIATTI

Bigoli in salsa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI PER IL RIPOSO DELL'IMPASTO



I **bigoli in salsa** sono un piatto tradizionale veneto. La **ricetta** prevede l'utilizzo di grossi spaghetti di pasta fresca, noti come bigoli, che vengono conditi con un **intingolo a base di pesce e cipolle**. Questo piatto è particolarmente radicato nella **tradizione veneta** e viene spesso consumato nei giorni di **Quaresima**, sebbene sia diventato popolare durante tutto l'anno, comprese **le feste Natalizie**, infatti i bigoli in salsa sono uno dei piatti forti della **vigilia di Natale**.

Le cipolle tritate finemente, sciolte dalla fiamma e mescolate con il pesce, creano un intingolo ben

amalgamato, **molto saporito e sfizioso**, che viene poi saltato con i bigoli per mantecarli. I bigoli in salsa **vanno gustati caldi e appena fatti**, e sono noti anche con altri nomi come "**bigoi coea salsa**" o "**bigoi coea sàrdea**" in veneto.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, un goloso piatto di bigoli in salsa.

INGREDIENTI PER I BIGOLI

FARINA 00 300 gr

UOVA 3

INGREDIENTI PER LA SALSA

CIPOLLE 3

ACCIUGHE SOTTO SALE 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Iniziamo a cucinare i bigoli in salsa partendo proprio dai bigoli fatti in casa. Sistema a fontana la farina su una spianatoia, fai un cratere al centro e sgusciaci le uova. Inizia a mescolare velocemente con una forchetta, mentre sbatti le uova porta sempre più farina dai bordi al centro, fino a che non sarai costretto a lavorare con le mani. Forma una palla di impasto e avvolgila in pellicola da cucina, riponila in frigo, nella parte meno fredda, per circa 30 minuti.





2 Quando la pasta ha riposato per il tempo indicato, estraila dal frigo e passala al torchio per bigoli, se non lo possiedi puoi anche tirarli tutti a mano, ma se ti piace la ricetta ti consiglio di acquistarlo, ne esistono anche di molto economici. Man mano che fai i bigoli sistemali in un vassoio precedentemente infarinato e cospargili di farina in superficie in modo che non si attacchino tra di loro.





- 3 Metti le acciughe sotto sale in una ciotola di acqua fresca in modo che perdano il sale. Sbuccia e affetta sottilmente una cipolla. In una padella metti dell'olio extravergine di oliva e fallo leggermente scaldare prima di aggiungerci le cipolle affettate.





- 4 Quando le cipolle si saranno ammorbidite aggiungi le acciughe e falle sciogliere con il calore del fornello, mescola per far si che si amalgamino bene alle cipolle. Se la salsa dovesse risultare troppo tirata, aggiungi un po' di acqua calda.





- 5** Porta a bollore una pentola di acqua salata, quando arriva a bollore versaci i bigoli che farai cuocere per circa 5 o 6 minuti. Quando i bigoli saranno cotti, scolali dall'acqua e versali nella padella con il condimento, alza la fiamma sotto alla padella e fai insaporire il tutto per qualche minuto. Servi caldissimi!



