

PRIMI PIATTI

## Bigoli in salsa

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

400 g di bigoli  
2 cipolle  
3 acciughe sotto sale  
olio d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Affettate le cipolle a rondelle sottili e mettetele in una casseruola con qualche cucchiata d'olio. Fatele rosolare per bene fino a quando non hanno raggiunto un colore dorato. Versatevi allora un goccio d'acqua e continuate la cottura a fiamma bassa e tegame coperto, avendo cura di mescolare abbastanza spesso.  
Quando le cipolle saranno pronte, lavate le acciughe, togliete loro le spine, tritatele ed aggiungetele alle cipolle, lasciando rosolare il tutto fino a quando non si saranno sciolte. Mettete intanto sul fuoco una pentola piena d'acqua leggermente salata e quando questa avrà iniziato a bollire buttate i bigoli.  
A cottura ultimata scolateli e metteteli su un piatto di portata. Versate un filo d'olio crudo

sulla salsa, pepate e versate questo condimento sui bigoli.