

PRIMI PIATTI

Bigoli coa salsa

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Cipolle	2
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiaini
Sardelle	100 g
Pepe	1 macinata
Sale	
Pasta tipo bigoli di farina integrale di frumento	400 g

■ Preparazione

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