

Bigoli in salsa

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 13 Luglio 2011 12:04 - Ultimo aggiornamento Domenica 17 Luglio 2011 12:30

Bigoli in salsa

Piatto tipico della tradizione veneziana, veloce da realizzare e preparato immancabilmente la sera della vigilia della festa del **Redentore**, che cade la terza domenica di luglio. La ricetta originale prevede le sarde sotto sale e i bigoli neri. Dei normalissimi spaghetti grossi e delle acciughe sottolio possono però essere dei buoni sostituti.



Dosi per 4 persone: 400 gr di bigoli neri, 4 cipolle medie, 4 sardine salate, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Tagliare le cipolle a rondelle non troppo sottili e metterle a soffriggere in abbondante olio. Pulire le sardine e togliere il sale. Quando le cipolle saranno ammorbidite, unire le sardine e continuare la cottura fino a che le sardine non si siano sciolte. Nel frattempo procedere con la cottura dei bigoli in abbondante acqua bollente salata. Una volta cotti i bigoli scolarli e condirli con la salsa di cipolle e sardine, eventualmente aggiungendo del pepe appena macinato. Buono caldo ma più che accettabile anche freddo.