

Bigoli in salsa

I **bigoli in salsa** si preparano condendo la pasta cotta molto al dente con un sugo a base di cipolla rosolata in olio e acciughe tritate. Ecco i passaggi per la ricetta dei bigoli in salsa.



INGREDIENTI

- 500 g **Bigoli**
 - 200 g **Cipolle**
 - 4 cucchiaini **Olio**
 - 100 g **Acciughe dissalate**
 - q.b. **Pepe**
 - q.b. **Prezzemolo fresco tritato**
-

PREPARAZIONE



In una padella ponete i 4 cucchiaini d'olio e la cipolla tritata, coprite il tutto con l'acqua e cuocetela fino a quando risulti ben cotta, quasi sfatta.



Aggiungete quindi le acciughe, cuocete per qualche minuto ancora e aggiustate di pepe.



La salsa ottenuta dovrà essere versata sui bigoli, che avrete precedentemente cotto al dente. Servite con una spolverata di prezzemolo.