

# RICETTA DEL GIORNO

## ***BIGOLI IN SALSA***

**INGREDIENTI** 800 g di bigoli al torchio, due cipolle, 80 g di sarde salate, un bicchiere d'olio, pepe, sale.

**PREPARAZIONE:** Lavare bene e pulire le sarde salate. Tagliarle a pezzetti e affettare le cipolle. Soffriggerle lentamente insieme nell'olio. Aggiungere due cucchiaini d'acqua. Quando il composto sarà ammorbidito e le cipolle inbiondite, mescolare in continuazione per qualche minuto, per sciogliere cipolle e sarde. Cuocere i bigoli in abbondante acqua salata. Scolarli al dente. Condirli con questa salsa, aggiungendo un filo di olio crudo.

*Nessun altro aroma viene aggiunto a questa semplice composizione tradizionalmente popolare, in quanto di estrema economicità e di facile preparazione. Si può sostituire la cipolla con due o tre spicchi di aglio, ben pestati. Il piatto risulterà più saporito, anche se di gusto più pesante.*