

## Bigoli in salsa



Questa è decisamente una ricetta molto insaporita dal gusto delle cipolle e riservata perciò agli amanti di questo ortaggio!

Ma è anche una preparazione per cui bastano pochissimi ingredienti, un po' di tempo e... tanta pazienza:  
e il piatto è pronto.

Il tempo e la pazienza sono necessari perché, come per il [fegato alla veneziana](#), la cipolla deve cuocere a lungo, fino a disfarsi, senza mai cominciare ad abbrustolirsi.

Sono indicati i bigoli freschi, possibilmente preparati al momento, ma li si può sostituire con i bigoli secchi o, al peggio, con degli spaghetti.

Io calcolo una cipolla e un'acciuga sotto sale a persona.

E aggiungo un'ulteriore acciuga per la padella...

Ingredienti (per due):

cipolla	pz	2
acciuga sotto sale	pz	2
olio EVO		QB
bigoli freschi <a href="#">NB</a>	gr	250
prezzemolo (facoltativo; ma ci sta benissimo!)		Ad Lib
tempo & pazienza		

## Preparazione:

Affettare per prime le cipolle, il più sottili possibile.

Quindi rosolarle con olio per un paio di minuti a fuoco medio basso, abbassare la fiamma al minimo e incoperchiare.

Proseguire la cottura fino a quando le cipolle si saranno quasi sciolte, una mezzoretta è il tempo minimo.

L'ideale è usare un tegame a fondo molto spesso, magari antiaderente.

Qualora la cipolla tendesse ad asciugare troppo, aggiungere un filo d'acqua o, se piace, di vino

Mentre la cipolla cuoce, dissalare e pulire le acciughe; a parte preparare un trito di prezzemolo.

Quando la cipolla è pressoché pronta, buttare la pasta nell'acqua bollente salata (come si vede nelle foto, qui ho usato i [bigoli secchi](#) della scorta regalatami da un'amica di Venezia) e sciogliere le acciughe in padella con la cipolla, alzando lievemente la fiamma.

Fare attenzione a non lasciar bruciare la cipolla!

Scolare la pasta e versarla in padella alzando la fiamma quasi al massimo e mescolando molto bene per evitare che possa attaccare. Aggiungere anche (facoltativo) una bella manciata di prezzemolo tritato.

Portare in tavola e... buon appetito!

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- volendo si può aggiungere del prezzemolo alle cipolle verso metà cottura
- [NB Nel caso si usi la pasta secca, calcolarne circa un terzo in meno di quella fresca
- un vantaggio della cottura prolungata della cipolla è che la si può preparare, volendo, anche il giorno prima: andrà poi rimessa in padella e scaldata quando si butta la pasta!