



BIGOLI *in* SALSA SCIOCCA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

70 gr. di filetti di “Aringa Sciocca”, 320 gr. di bigoli al torchio
2 cipolle bianche medie, 1 spicchio d’aglio, prezzemolo tritato
pane grattugiato, sale, pepe, olio extra vergine.

PREPARAZIONE

Rosolare con un filo d’olio in una padella antiaderente, le cipolle affettate sottilmente con lo spicchio d’aglio e un pizzico di sale.

Quando avranno preso colore, coprire con poca acqua e lasciarle brasare, finchè risulteranno tenere.

Tagliare l’”Aringa sciocca” a cubetti ad aggiungerla alle cipolle a fuoco spento.

Eliminare lo spicchio d’aglio. Lessare i bigoli in abbondante acqua leggermente salata, avendo cura di mantenerne la cottura “al dente”.

Tostare una manciata di pane grattugiato in una padella antiaderente ben calda, senza aggiunta di condimenti. Quando il pane avrà preso colore, versarlo sulle cipolle e l’aringa. Scolare i bigoli e versarli nella padella con il condimento. Saltare il tutto e mantecare con il prezzemolo, abbondante pepe nero ed un filo d’olio extra vergine a crudo.

VINO CONSIGLIATO: Ribolla gialla spumante brut