settembre 2010

Subito dopo le vacanze , quando non si ha ancora voglia di stare tanto ai fornelli , ecco una (che più veneta di così non si può) svelta e gustosa

<< ***ricetta della nonna Anna*** >>

bigoli in salsa

dose per 4 persone

gr. 320 di bigoli
gr. 300 di pomidoro
4/6 acciughe sotto sale lavate e diliscate
1 bicchiere d' olio
sale - pepe

** sbollentare i pomidoro , tuffarli nell' acqua fredda e pelarli
** tritarli grossolonamente
** sciogliere le acciughe nell' olio caldo in una padella che possa contenere i bigoli
** aggiungere i pomidoro e far cuocere per 5 / 6 minuti

** lessare i bigoli , scolarli al dente e metterli nella padella con il sugo
** farli insaporire bene
** una bella macinata di pepe e servire

Se vogliamo c' è una variante , adatta alle giornate ancora calde :

** far raffeddare il sugo ed aggiungere un cuore di sedano bianco tagliuzzato fine
** far raffreddare anche i bigoli lessati
** mescolare il tutto
** aggiungere un cucchiaio di succo di limone , volendo un trito di prezzemolo e basilico (ma poco)
** una bella macinata di pepe e servire