

Un primo (della tradizione) per Natale: Bigoli mori in salsa Veneta



Stamattina ci siamo svegliati con la neve. Brrrr.... Che freddo!

E con questo tempo vorremmo proporvi una delle ricette tradizionali della cucina veneta della vigilia di Natale. Questa ricetta era preparata, ed è ancora molto apprezzata, per le giornate di *magro* come il Venerdì Santo, il mercoledì delle Ceneri e appunto la notte della vigilia di Natale.

Nonostante la semplicità della ricetta e delle materie prime è un piatto gustosissimo e molto saporito, che

porterà un po' di tradizione e di profumi veneti in tavola.

Vi accompagnamo nella sua preparazione...



BIGOLI MORI IN SALSA VENETA accompagnati al Prosecco Brut Bio La Costa

Preparazione: *facile*

Ricetta per: *4 persone*

Tempo: *20 minuti*

Costo: *basso*

Ingredienti:

- 400 gr di bigoli;
(di farina di grano duro o farine miste integrali come orzo o ségale)
- 10/12 alici sotto sale di media misura;
- 1 cipolla bianca;
- ½ bicchiere di olio d'oliva;
- una noce di burro;
- sale & pepe.

Preparazione:

Iniziamo preparando la cipolla. Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e affettatela finemente. In un'ampia padella mettete l'olio e la cipolla ed iniziate a soffriggere dolcemente. La cipolla non dovrà colorare, eventualmente correggete con pochissima acqua se si dovesse asciugare eccessivamente.

Ora dedichiamoci alle acciughe. Dissalate sotto l'acqua fresca le acciughe e con l'aiuto di un coltellino diliscatele e pulitele per bene. Appena la cipolla sarà trasparente aggiungete i filetti di acciuga a pezzi mantenendo il fuoco dolcissimo e lasciate che si sciolgano lentamente. Aggiustate di pepe.

Ed ora i bigoli mori. Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua ricordandovi di non salarla eccessivamente (la salsa di acciughe è molto saporita) e lessate i bigoli. A questo proposito ricordo che i bigoli per tradizione andrebbero mori, ossia preparati con farina integrale, ma nulla ci vieta di preparare questo piatto con bigoli normali o preparati con pasta all'uovo. Quando la pasta sarà al dente scolatela e saltatela in padella con la salsa, mantecando con una noce di burro per arricchire il piatto. Servitela nei piatti caldissima, accompagnata da pane caldo croccante a fette ed un ottimo vino...

Abbinamento:

I Bigoli mori in salsa Veneta sono uno dei piatti tipici della nostra tradizione. Abbinerei il [Prosecco Bio La Costa](#) alla ricetta per accompagnare il gusto olesoso ed i profumi di questo piatto alla sensazione fresca e vivace di uno spumante Brut Biologico. Provate e ne resterete piacevolmente sorpresi...



Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)