



Osteria "Al Sasso", ca. 1950

Le ricette e i consigli di Lucio Calaon: bigoli con le sardelle

Un piatto molto usato nel nostro Veneto soprattutto nel periodo Natalizio, o come piatto di vigilia era e sono i bigoli con le sardelle. I bigoli, si possono usare sia quelli scuri, fatti con farina integrale, o quelli bianchi fatti con farina di grano tenero.

Per fare i bigoli serve ad **esempio per 6 persone**, 400 gr. Di farina di grano tenero. Se si vogliono - fare bianchi, o 200 di grano tenero e 200 di integrale se si vogliono scuri, 4 uova, 0,5 dl di acqua e del sale. Si unisce in una terrina la farina, le uova e il sale. Impastate il tutto e manipolate a lungo e con cura il composto, Aggiungendo se necessario poca acqua, e poca e pochi per volta, fino ad ottenere una massa omogenea, consistente ed elastica.

Lasciate riposare la pasta per mezz'ora coperta da un canovaccio umido o da pellicola trasparente. Spolverizzate di farina il piano di lavoro o un largo vassoio. Passare l'impasto per il bigolaro o schiacciapatate o impastatrice automatica. Man mano che i bigoli escono, stenderli larghi con delicatezza sul piano di lavoro o sul vassoio e lasciarli asciugare per almeno mezz'ora.

Per la **preparazione della salsa** occorre: 3 grosse cipolle, 150 gr. di acciughe sott'olio o meglio filetti di sardine conservate sotto sale e poi dissalate, un ciuffo di prezzemolo, olio di oliva, pepe macinato al momento.

Affettare finemente le cipolle, sminuzzare il prezzemolo, versare nella padella un filo di olio d'oliva, sufficiente a ungere il fondo. Scaldare l'olio a fuoco vivo. Buttare nella padella le cipolle, abbassare la fiamma e lasciare a consumere a fuoco lento, a lungo, badando che non si bruciano, affinché risultino del tutto appassite e trasparenti. A questo punto rialzate la fiamma, aggiungere alle cipolle le acciughe con il loro olio e stemperarle con una forchetta. Riabbassare la fiamma, amalgamare bene la poltiglia di acciughe con la cipolla usando il cucchiaino di legno, finché l'insieme risulti di un bel colore bruno. Spegnerne il fuoco, senza spostare la padella. Macinare sulla pasta la quantità di pepe che si preferisce. Nel frattempo in un altro fuoco portare ad ebollizione abbondante acqua moderatamente salata, quando bolle, aggiungere un cucchiaino di olio e buttarvi i bigoli. Cuocere per 5,7 minuti. A cottura desiderata buttarli nella salsa rimestandoli, spargete i prezzemoli e servite.