

# BIGOLI ALLE ACCIUGHE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bigoli
- 400 g di cipolle bionde
- 70 g di acciughe sotto sale
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Affettare finemente le cipolle e metterle in un tegame con il burro.

Coprirle a filo con acqua calda e cuocere per 30'.Unire le acciughe diliscate e dissalate e cuocere ancora alcuni minuti. Regolare di sale e pepe.

Lessare i bigoli, scolarli al dente e condirli con la salsa di acciughe e cipolle.