

## BIGOLI ALLE ACCIUGHE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina
- 3 uova
- 3 acciughe
- 2 cipolle
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- poco sale

Per fare i bigoli, che sono spaghetti un po' più spessi di quelli normali, bisogna avere lo speciale utensile che si acquista nei negozi di casalinghi.

Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova, poco sale e acqua sufficiente per ottenere un composto elastico.

Fate i bigoli passando un po' di pasta alla volta nell'apposito torchio.

Insaporite cipolle e prezzemolo tritati nell'olio, scioglietevi le acciughe.

Condite la pasta.