

BIGOLI IN CASSO PIPA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di tutti i tipi di molluschi
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- olio d'oliva
- pepe
- acciughe salate
- pomodoro a pezzetti
- 500 g di pasta tipo bigoli integrali

Mettere a crudo in forno, in un battuto di cipolla, aglio, prezzemolo, con olio, caparozzoli (vongole veraci), pevarasse (vongole comuni), e tutto quello che si possa reperire di molluschi sul mercato (canestre, peoci, cape lunghe, cape tonde ecc).

Cuocere a fuoco non vivo (cioè pipare) in una pentola di coccio (casso in chioggiotto) i frutti di mare finché sono aperti. Liberati parte dei molluschi dalle loro valve, aggiungere a piacere olio d'oliva, un pizzico di pepe, e volendo un po' di acciughe salate e del pomodoro a pezzettini, finché ne risulta un sugo abbastanza saporito, con il quale si condiscono, padellandoli, dei bigoli (spaghetti grossi) integrali.