



COLLITALI®
Tradizione Italiana



CURIOSITÀ *Curiosity/Curiosité:*

I **Bigoli** sono una pasta lunga di origine Veneta, hanno un nome che pare provenga dal termine dialettale bigàt che significa bruco e rimanda appunto alla loro forma allungata. I bigoli tradizionalmente venivano consumati con ragu' di carne nel Venerdì Santo o alla Vigilia di Natale.

Bigoli are a long-cut pasta from Veneto. It is believed that the name Bigoli originates from the dialect word "bigàt", which means caterpillar and refers to their elongated shape. Bigoli were traditionally eaten with meat sauce on Good Friday or on Christmas Eve.

Les bigoli sont des pâtes longues d'origine vénitienne. Il semblerait que le nom bigoli provient de la forme dialectale bigàt que signifie chenille et rappelle justement leur forme allongée. Les bigoli étaient traditionnellement mangées avec le ragoût pendant le Vendredi Saint ou la veille de Noël.

BIGOLI IN SALSA DI SARDE

- 300 g di bigoli/*of Bigoli/de bigoli*
- 6-8 sarde o alici sotto sale/*6-8 sardines or salted anchovies/6-8 sardines ou anchois salés*
- 1 grossa cipolla bianca/*1 large white onion/1 gros oignon blanc*
- Olio extravergine d'oliva/*Extra virgin olive oil/Huile d'olive*
- Sale/*Salt/Sel*
- Pepe/*Pepper/Piment*

RICETTA TRADIZIONALE VENETA:

1. Pulite e mettete a dissalare le sardine. Preparate l'acqua sul gas per la cottura dei bigoli.
2. Preparate la salsa, tritate la cipolla molto fine e fatela appassire a fuoco basso con dell'evoo in una grande padella. Spezzettate le sardine e unite alla cipolla in modo che si sciogano.
3. Tuffate i bigoli nell'acqua e cuoceteli. Scolateli molto al dente.
4. Unite i bigoli alla salsa nella padella e aggiungete un'po di acqua di cottura per amalgamare, mescolare piano in modo che si formi una salsa cremosa.
5. Servite, con una macinata di pepe abbondante.

TRADITIONAL VENETA RECIPE:

1. Clean and desalinate the sardines. Put water on the fire for the cooking of the Bigoli.
2. Prepare the sauce, finely chop the onion and let it sauté over low heat in order to melt it.
3. Put the pasta into water and let it cook. Drain it still al dente.
4. Add the Bigoli to the sauce in the pan with a little cooking water in order to amalgamate, stir slowly so as to create a creamy sauce.
5. Serve with plenty of ground pepper.

VENETA RECETTE TRADITIONNELLE:

1. Nettoyez et dessalez les sardines. Préparez de l'eau pour la pâte.
2. Préparez la sauce, hachez l'oignon finement et faites-la revenir à feu doux avec l'huile d'olive dans une grande poêle. Hachez les sardines et incorporez l'oignon.
3. Faites cuire les bigoli al dente.
4. Mettez les bigoli dans la poêle avec la sauce et un peu d'eau de cuisson pour mélanger et former une sauce crémeuse.
5. Servez avec beaucoup de poivre.

BIGOLI

■ **pasta di semola di grano duro 100% italiano**
100% Italian durum wheat semolina pasta
pasta di semola di grano duro 100% italiano

■ **essiccazione lenta a basse temperature/slow drying at low temperatures/séchage lent à basse température**

■ **trafilata al bronzo/bronze drawn/pâtes trafilées au moule en bronze**

TEMPO DI COTTURA:18 MIN/COOKING TIME:18 MINUTES/
TEMPS DE CUISSON:18 MIN



Per 4 pers.
For 4 pers
Pour 4 personnes

