

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE

www.castiglionedellestiviere.info

BIGOLI CON LE SARDELLE



Un etto di farina a testa, acqua o uova, sardine sotto sale, olio, aglio.

L'impasto da mettere nel torchio deve essere piuttosto asciutto e si può fare con farina e acqua solamente, nella versione di magro stretto, o con le uova come le tagliatelle. Indicativamente si usano 40 gr. di acqua per ogni etto di farina o si riduce la quantità di uova del 20%. Il modo di procedere è comunque uguale. Si fa la fontana con la farina sul centro della spianatoia, si aggiunge il liquido nella cavità (uova o acqua) e si mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopo circa mezz'ora di riposo si passa alla trafila. Gli spaghetti si raccolgono in un cesto, cosparso di farina gialla, per evitare che si attacchino tra loro, e si lasciano

ad asciugare. Il condimento si prepara facendo sciogliere nell'olio, precedentemente soffritto con l'aglio, le sardine dissalate e pulite (in linea di massima 30/40 gr. a testa). Semplicemente l'olio col pesce sarà il sugo. A piacere si potrà aggiungere anche un po' di tonno sott'olio con le sardine.

NOTE PARTICOLARI:

I bigoli sono simili a spaghettoni freschi, fatti con il torchio: una macchina artigianale per trafilare la pasta come le moderne impastatrici. Cambiando la trafila si possono ottenere altri formati quali maccheroni e tagliatelle, ma nel Castiglionesse pasta con il torchio è sinonimo di bigoli e il condimento più tipico è senz'altro questo. Comunque altro piatto celebre della cucina locale con l'utilizzo del torchio sono i "sifolot" ovvero i maccheroncini il cui principale condimento è con funghi chiodini delle Colline Moreniche, fagioli borlotti, guanciale di maiale vino bianco, carota, sedano, burro, cipolla, passata di pomodoro e olio.