

BRENZONE SUL GARDA

Bigoi con le aole

Ingredienti per 4 persone

320 gr di bigoli

una manciata di aole salate

olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio

prezzemolo fresco



Procedimento

Mettere in padella in poco olio extravergine di oliva le aole salate, asciugate dalla salamoia, private di testa e coda e tagliate a pezzetti. Soffriggere alcuni minuti insieme allo spicchio d'aglio. Spegnerne il gas ed aggiungere olio extravergine di oliva crudo. Spadellare con questo sugo i "bigoi" lessati al dente in acqua moderatamente salata. Servire con prezzemolo fresco tritato fine.

