

Bigoli con pancetta croccante e piselli

scritto da Gabriella Gasparini | 06/09/2015



© Foto di Gabriella Gasparini

In questa ricetta dei Bigoli con pancetta croccante e piselli, porteremo in tavola un piatto gustosissimo, raffinato e che si prepara in pochi minuti.

La capacità dei bigoli di trattenere il sugo ed esaltarne il sapore, la croccantezza ed il salato della pancetta e il dolce dei piselli. Abbiamo tutte le giuste armonie per una ricetta di sicuro successo.



© Foto di Gabriella Gasparini

Il bigolo è un formato di pasta tipico del Veneto, simile ad un grosso spaghetti. Nella **ricetta originale dei bigoli** si usa grano tenero, acqua e sale ma essi possono essere anche di colore scuro in quanto, soprattutto nella zona di Bassano del Grappa, si usa la farina di grano saraceno che conferisce una cromatura bruna.

La loro principale caratteristica è la **ruvidità** che determina la capacità di trattenere il sugo e il condimento regalando un sapore avvolgente. Tale peculiarità è determinata dalla tecnica di preparazione a trafilatura in cui si adoperano torchi a forma tradizionale che, originariamente, venivano azionati a mano.

Di solito i bigoli vengono cucinati con le sarde e con sughi di pomodoro e di olive. In commercio esistono già pronti anche se consiglio di utilizzare quelli freschi fatti a mano (si veda la ricetta in questo articolo). La cottura avviene in circa 8 minuti in acqua bollente e salata.

Bigoli con pancetta croccante e piselli

Categoria: Primi piatti

Difficoltà: Bassa

Costo: Basso

Dosi: per 2 persone

Tempo totale di preparazione: circa 10 minuti.



Vino da abbinare: con sughi di carne si consiglia un buon rosso come un Colli Berici Tai DOC mentre con sughi di pesce un vino bianco tipo un Conegliano DOC.

Ingredienti per 2 persone

- 120 grammi di bigoli;
- 1 scalogno;
- 200 grammi di piselli in scatola;
- 8 fettine di pancetta;
- olio di oliva;
- un pizzico di sale.

Preparazione

1. Mettere a bollire l'acqua per i bigoli e, intanto, in una padella antiaderente far rosolare nell'olio extra vergine di oliva lo scalogno tagliato a pezzettini e i piselli;
 2. in un'altra padella abbrustolire la pancetta, aggiungerla al sugo appena fatto e far saltare il tutto insieme ai bigoli;
 3. impiattare aggiungendo un filo di olio di oliva.
-

Ricetta dei bigoli fatti a mano

ingredienti per 2 persone :

- 250 grammi di farina bianca 00;
- 25 grammi di burro;
- 2 uova;
- latte q.b.;
- sale fino, una presa;
- sale grosso, una presa per la cottura della pasta.

Procedimento

1. Sciogliere il burro a bagno maria poi unirlo alla farina con le uova, il sale ed impastare aggiungendo il latte poco alla volta in modo da ottenerne un impasto sodo;
2. formare un palla ed avvolgerla in una pellicola trasparente, metterla in frigorifero e lasciarla riposare per mezz'oretta circa.
3. Una volta che l'impasto si sia riposato, utilizzare la macchina per la pasta dotata di apposita forma o il torchio per ottenere i bigoli.
4. Metterli su un tagliere con farina.
5. Cuocerli in acqua bollente e salata per pochi minuti e condirli con il sugo che preferite.