

## Il giardino dei sapori e dei colori



HOME



venerdì 20 settembre 2013

### Bigoli con sugo di pasta di salame per l'Italia nel piatto



Nonostante le avversità dovute, all'ennesimo, recente e non ultimo trasloco con conseguente mancanza di internet...sono riuscita a fare la mia ricetta per **l'Italia nel piatto!**

Per fortuna, oltre alla programmazione dei post, c'è anche la possibilità di scriverli in formato word e qualche attimo libero in ufficio per fare il copia-incolla!

Ringrazio di cuore le organizzatrici di questa iniziativa che hanno voluto premiare la mia versione di **gelo al caffè** e mi fa molto piacere partecipare proprio con una preparazione che amo molto: la **pasta fresca**, soggetto di settembre-ottobre.



La ricetta che ho scelto per la mia regione, il **Veneto**, è: bigoli con sugo di pasta di salame.

I bigoli sono spaghetti che si preparano col **torcio**.il mio è rimasto in quel di Vicenza ma li ho preparati lo stesso con la macchina per tirare la sfoglia delle tagliatelle! Bisogna ingegnarsi diceva mia nonna e adattarsi..

Gli ingredienti ed il procedimento sono ricetta di famiglia. Era un piatto che anni fa si mangiava in inverno quando si facevano i salumi con il maiale allevato in casa.

Nel grande mastello, a turno, le possenti mani degli uomini di casa impastavano, o come si dice dalle mie parti, domavano la pasta de salado (salame). Era una faticaccia anche perché la carne era tanta e freddissima! Alla fine, prima di insaccare i salumi, si prendeva un po' di pasta salado e si faceva il sugo.



Per i bigoli...è qualcosa che vorrei poter fare ancora, di certo avrei più forza adesso di quando ero bambina e tentavo di far ruotare il manico del torcio e veder scendere la pasta! Era un'impresa persa in partenza perché l'impasto era molto più duro di quello delle lasagne e per cui ci voleva molta forza ed era la mamma il "maciste" del torcio.

Attualmente nei supermercati vicentini si può trovare sia la pasta di salame già pronta per essere usata, sia i bigoli. Per chi vuole provare ecco la mia ricetta:

**Per i bigoli** (4 persone):

- 300 g di farina bianca
- 3 uova medie

### Per il sugo

- 400 g di carne di maiale mista, fatta macinare una sola volta
- 8 g di sale grosso
- 5 g di pepe in grani
- 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- una cipolla
- mezza costa di sedano
- una carota piccola
- uno spicchio d'aglio
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- salvia e rosmarino
- parmigiano o padano per condire

Alla sera ho preparato l'impasto dei bigoli. L'ho impastato nella planetaria per esigenze di tempo e stanchezza..ma si può fare a mano. Non lasciamoci tentare di aggiungere acqua se prima non siamo sicuri che occorra; l'impasto deve rimanere duro e si deve impastare a lungo. Fatto questo si avvolge nella pellicola e si ripone in frigo a riposare. Al mattino ho tirato la sfoglia sulla tacca 3 della macchina e lasciato asciugare un po'. Dopodiché ho spolverato di semola le sfoglie e le ho passate nel apposito per i bigoli. Ho lasciato asciugare.

Nel frattempo in una ciotola ho messo la carne, aggiunto il sale e impastato, "domato", con le mani per quasi 10 minuti. In una casseruola dai bordi alti ho fatto rosolare nell'olio, la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio, un piccolo rametto di rosmarino e qualche fogliolina di salvia tritati finemente. Ho aggiunto la pasta di salame e fatta rosolare bene. Rimarranno pezzi abbastanza grossi ma è così che dev'essere. Ho unito il concentrato sciolto in una tazza abbondante d'acqua bollente e lasciato cuocere a fuoco moderato per mezz'ora (aggiungere ancora acqua se si asciuga troppo ma alla fine lasciarla asciugare).

A questo punto ho cotto in acqua bollente leggermente salata i bigoli, li ho scolati e conditi con il sughetto e formaggio grana.



Per partecipare vi invito a leggere **qui** le indicazioni.

Le ricette di questo mese per l'Italia nel piatto che potremmo dilettarci a rifare:

- Valle D'Aosta - **Ravioli di borragine**
- Piemonte - **Tajarin con sugo di fegatini**
- Lombardia - **Cappellacci Lodigiani**
- Trentino Alto Adige - **Spaetzle con spinaci**
- Veneto - **Non Partecipa**
- Friuli Venezia Giulia - **Fusi istriani**
- Emilia Romagna - **La spugiolata**
- Liguria - **Taggiaen a-o pesto corto**
- Toscana - **Pici all'aglione**
- Umbria - **Umbricelli al rancetto**
- Marche - **Cappelletti in brodo**
- Abruzzo - **Fregnacce abruzzesi**
- Molise - **I ravioli alla Scapolese**
- Lazio - **Tonnarelli alla cuccagna della Sora Lella**
- Campania - **Gli Scialatielli**
- Puglia - **Non Partecipa**
- Basilicata - **Calzoni di ricotta**
- Calabria - **Non Partecipa**
- Sicilia - **Busiate**
- Sardegna - **Culurgiones alla ricotta**

Guest blog per il mese di Settembre -  
Veneto: **Bigoli con sugo di pasta di salame -  
Il giardino dei sapori e dei colori**

ornella a 10:00

Condividi



28 commenti:



**Solema** venerdì, 20 settembre, 2013

Che fame!!! Dove sei ora?

Rispondi



**anna** venerdì, 20 settembre, 2013

Invitantissimi anche perché qui è quasi ora di cena :) Ci starebbero a meraviglia :)  
Ciao socia, buon fine settimana ;-)

Rispondi



**Damiana** venerdì, 20 settembre, 2013

Ciao Ornella bella, quanto sei brava e ancor di più viste "le avversità"! Hai preparato un piatto eccezionale, tipico della tua bella regione, che rifarò presto, infatti spesso li compro già pronti al super, mi piacciono tanto!

Un abbraccio grande tesoro, mentre traslochi di qua e di là, ma trovi sempre il tempo di non lasciarci a bocca asciutta!

Rispondi



**Cuoca Pasticciona** venerdì, 20 settembre, 2013

Buoni e saporiti. Mi piacciono un sacco :)

Rispondi



**l'albero della carambola** venerdì, 20 settembre, 2013

Ciao Ornella, come sai passare a salutarti di qua è un piacere assoluto.  
Bella la ricetta con quella pasta di salame...irresistibile!

Un abbraccio  
simo

Rispondi



**Cinzia Ceccolin** venerdì, 20 settembre, 2013

Bravissima Ornella!!! Grazie d'aver partecipato e grazie per questa splendida ricetta!!! E ... complimenti per il tuo bellissimo blog che non conoscevo prima e che da oggi seguirò con molto piacere :-)) un bacione

Rispondi



**Fr@** venerdì, 20 settembre, 2013

Ho già mangiato, ma questo piatto mi ha fatto venire fame.  
Un caro saluto.

Rispondi



**Eva** venerdì, 20 settembre, 2013

è un piacere leggere la tua ricetta e vedere che bontà hai preparato! grazie per aver partecipato!!E così ho conosciuto un nuovo blog bello veramente!

Rispondi



**Loredana** venerdì, 20 settembre, 2013

Complimenti, Ornella!  
Una pasta da provare e la mia lista si allunga.  
Mi piacerebbe moltissimo vedere la macchina per fare i bigoli, non ho assolutamente idea di come possa essere!  
È stato un vero piacere avverti con noi! :D

Rispondi



**isaporidelmediterraneo** venerdì, 20 settembre, 2013

Una pasta perfetta e condita in modo con un sugo inedito per me ma dagli ingredienti molto saporiti.  
A presto

Rispondi



**Maria Grazia** venerdì, 20 settembre, 2013

Un condimento nuovo ed originale. Da provare assolutamente! I bigoli, poi si sposano benissimo con questo sugo succulentissimo.  
Un caro abbraccio

Rispondi



**Cucina che ti passa - RUMI** - venerdì, 20 settembre, 2013

Ornella complimenti davvero!!!

Un piatto bellissimo e gustoso, belle foto, ottima narrazione storica.. insomma un post super!!!

Bravissima davvero!!

un bacione, spero che parteciperai ancora al nostro giochino!!

Rispondi



**elly** venerdì, 20 settembre, 2013

Sai che cosa mi piace di più dei guest di Italia nel piatto? Quel vostro trasmettere la gioia delle vostre tradizioni culinarie. Come voler mettere nell'unica partecipazione tutta la gioia, la storia e i sapori meravigliosi che hanno accompagnato la vostra infanzia e ancora fanno parte delle vostre famiglie. E quindi il risultato non può che essere una ricetta bellissima, esemplare. E sai che ti dico... partecipa ancora... non sia mai ci fai il bis!!!

Rispondi



**Artù** venerdì, 20 settembre, 2013

Grazie di cuore, davvero grazie,....nonostante i tuoi impegni sei stata magnificamente brava ad interpretare il nostro argomento! il tuo post è una dedica al nostro passato comune (mia nonna paterna era veneta...) che bello!!!

Rispondi



**elena** venerdì, 20 settembre, 2013

Bravissima Ornella, la pasta di salame è fantastica (anche da noi si usa) e pure i tuoi bigoli ...sai che non ho mai visto usare il torcio, mi piacerebbe proprio..grazie che sei riuscita a partecipare nonostante il trasloco ..non deve essere stato facile...sei ancora nei paesi nordici? un grosso bacione e grazie di cuore!

Rispondi



**Gabe** venerdì, 20 settembre, 2013

molto calorico,ma sicuramente gustoso  
come stai,Ornella?un abbraccio

Rispondi



**Nadia** sabato, 21 settembre, 2013

Cara Ornella non ti invidio i traslochi sono faticosi e nonostante tutto riesci anche a fare queste meravigliose ricette !!!!!!!

Da noi la pasta di salame si chiama impium che che significa ripieno e dopo aver fatto i salami si usava arrostarne un po' per sfamare chi aveva aiutato .

Ti auguro che tutto ritorni alla normalità al più presto !!!!!!!

Un bacione con abbraccio ^\_\*

Rispondi



**Sara** domenica, 22 settembre, 2013

Buoni!!!! Non avendo il torchio me li posso concedere solo secchi, ma per fortuna un supermercato di (presumo) origini venete ogni tanto li propone freschi e poi siamo così vicini che ho proprio voglia di fare un giretto da quelle parti...

Rispondi



**Ilaria Renzi** domenica, 22 settembre, 2013

Ciao, che piacere conoscerti attraverso la partecipazione alla nostra rubrica regionale! I bigoli li conoscevo per nome, ma non sapevo la ricetta. Mi sembra un primo piatto assolutamente perfetto. Complimenti!

A presto.

Rispondi



**carla** domenica, 22 settembre, 2013

Complimenti!!!

Grazie di aver partecipato e di averci fatto conoscere questa splendida ricetta!!!

La pasta di salame da noi, si trova e si usa per fare il risotto, ma ora la proverò per fare questo ottimo sugo!!!

un abbraccio

Rispondi



**Un'arbanella di basilico** domenica, 22 settembre, 2013

Complimenti Ornella, sono proprio contenta che tu abbia vinto e ci abbia regalato questo bel piatto. Ti abbraccio a presto

Rispondi



**Ecco le Cose che Piacciono a Me** domenica, 22 settembre, 2013

Quando ho letto il titolo mi sono chiesta: "O' cos'è la pasta di salame?" ed ecco che ora il mistero è chiarito!! Buoni!!

Rispondi



**Jeggy** domenica, 29 settembre, 2013

Bellissima ricetta, storica e buonissima!

Rispondi



**Stefania Benedetti** lunedì, 30 settembre, 2013

Cara Ornella finalmente riesco a vedere questa tua emraviglia, ma sai che i bigoli non li ho mai preparati? di sicuro come il mio bimbo mi lascerà un pò di tempo libero proverò a farli in casa

Rispondi



**sississima** giovedì, 03 ottobre, 2013

i tuoi bigoli li assaggerei molto volentieri, un abbraccio SILVIA

Rispondi



**mm\_skg** giovedì, 03 ottobre, 2013

Delizia per gli occhi e sicuramente anche per il palato!

Rispondi



**Elio** giovedì, 03 ottobre, 2013

Ciao Ornella, scusa la lunga assenza. La tua ricetta è ottima, ma un po' faticosa ed in questi giorni sono giù di fisico. Quindi mi accontento di farmi i bigoli in salsa, rinviando all'avvenire questo ottimo piatto da te proposto. Quando io ero giovane virgulto (lol) i bigoli si facevano con il grano saraceno.

Spero per voi che l'inverno non sarà troppo duro in Norvegia e vi mando un amichevolissimo abbraccio.

Rispondi



**ornella** sabato, 05 ottobre, 2013

Grazie mille di cuore a tutti voi, scusatemi se non rispondo singolarmente ma internet non vuole proprio saperne di accelerare nella zona dove ci siamo stabiliti da poco, sempre in Norvegia.

Un abbraccio grande, buon fine settimana e a presto

Rispondi

Commenta come:

**Pubblica**

Anteprima

Mi piace pensare a questo “giardino” come ad un luogo sereno e felice dove armonia e pace regnano in ogni cosa...♥

Ogni vostro pensiero è ben accetto purché non sia offensivo per nessuno.

Tutti i commenti ANONIMI non saranno presi in considerazione.

All ANONYMOUS comments will not be considered.

link a questo post

[Crea un link](#)



[Home page](#)



[Visualizza versione web](#)

Powered by Blogger