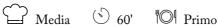


ANELLETTI SICILIANI AL FORNO



Gli anelletti al forno sono uno dei grandi classici della tradizione culinaria siciliana. Originari di Palermo, sono diffusissimi in tutta la Sicilia.

Una delle più grandi particolarità sta nel formato della pasta, a forma di anello con la consistenza e lo spessore simile a quello dei bucatini. La preparazione, leggermente più complessa rispetto alla classica pasta al forno, fa sì che questo piatto ricco e profumatissimo sia adatto alle occasioni più importanti, come il Natale.







INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 500 gr <u>Passata 700 g</u>
- 400 gr Anelletti
- 1 noce Burro
- 100 gr Caciocavallo grattuggiato
- 200 gr Carne macinata di bovino
- 200 gr Carne macinata di suino
- 1 Carota
- 1/2 Cipolla
- 100 gr Formaggio Primosale (o mozzarella)
- 1 cucchiaio Olio extra vergine di oliva
- 50 gr Pangrattato
- 150 gr Piselli già cotti
- 80g Prosciutto cotto
- 1 pizzico Sale
- 1 costa Sedano
- 1 bicchiere Vino rosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

- 1. Iniziate preparando il ragù
- 2. Pulite e tagliate finemente carota, sedano e cipolla. Tritateli finemente e fateli soffriggere in una pentola con qualche cucchiaio di olio evo.
- 3. Aggiungete quindi la carne, fatela rosolare brevemente e sfumate con vino rosso.
- 4. Unite infine la Pura Passata di Pomodoro Vallivo.
- 5. Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere su fuoco dolce per almeno 1 ora, mescolando di tanto in tanto. Il sugo dovrà risultare denso e corposo.
- 6. Tagliate le melanzane a pezzetti e fatele friggere in poco olio. Non appena saranno pronte scolatele e sistematele su carta assorbente, in modo che perdano l'olio in
- 7. Fate quindi cuocere gli anelletti in abbondante acqua salata portata a bollore e scolateli leggermente al dente.
- 8. Conditeli quindi con il ragù. Unite le melanzane, i piselli, il formaggio primosale a cubetti, o tritato grossolanamente, e il prosciutto.
- 9. Aggiungete quindi metà del caciocavallo grattugiato.
- 10. Imburrate una teglia, o stampini monoporzione, e cospargete con pangrattato.
- 11. Versate la pasta nelle teglie e completate con il restante caciocavallo e altro pangrattato.

- 12. Fate cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 20 minuti, se utilizzate stampi monoporzione, oppure 40 minuti qualora optiate per una teglia.
- 13. Sfornateli non appena risulteranno ben dorati e croccanti in superficie.
 14. Lasciate riposare gli Anelletti alla Paleritana al forno per circa 10 minuti prima di servire.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044