

## 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.

Media 60' Primo

### INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 500 gr [Passata 700 g](#)
- 400 gr Anelletti
- 1 noce Burro
- 100 gr Caciocavallo grattugiato
- 200 gr Carne macinata di bovino
- 200 gr Carne macinata di suino
- 1 Carota
- 1/2 Cipolla
- 100 gr Formaggio Primosale (o mozzarella)
- 1 Melanzana
- 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 eccesso.
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. Sformateli 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