

# Anelletti al forno

Categoria: Sapori d'Italia - Sicilia



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min **Cottura:** 120 min **Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 10 minuti di riposo

Gli anelletti al forno sono una preparazione tipicamente siciliana, diffusi un po' in tutta l'isola con qualche variante da provincia a provincia; questa pasta al forno viene generalmente preparata durante le feste (tipico piatto della domenica) e in occasioni particolari.

Gli anelletti al forno sono talmente diffusi che è impossibile visitare la Sicilia senza assaggiarli!



### Ingredienti per il sugo

|  |   |
|--|---|
| » <b>Carne bovina</b><br>tritata 200 gr                | » <b>Piselli</b><br>sgranati 200 gr     |
| » <b>Carne di suino</b><br>triatata 200 gr             | » <b>Pomodori</b><br>concentrato 150 gr |
| » <b>Cipolle</b><br>media 1                            | » <b>Sale</b><br>q.b.                   |
| » <b>Olio di oliva</b><br>4 cucchiaini q.b. per ungere | » <b>Vino</b><br>rosso 1 bicchiere      |
| » <b>Pepe</b><br>macinato q.b.                         |   |

### Per il ripieno

|  |                                     |                                    |                                     |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| » <b>Caciocavallo</b><br>grattugiato 80 gr | » <b>Pangrattato</b><br>40 gr circa | » <b>Pasta</b><br>anelletti 350 gr | » <b>Primosale</b><br>(tuma) 100 gr |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|

## Preparazione



In un tegame piuttosto capiente ponete 4 cucchiaini di olio e.v.o., aggiungete la cipolla tritata e fatela dorare, quindi aggiungete i due tipi di carne trita e lasciate rosolare qualche minuto dopodiché sfumate con il vino rosso.



Unite alla carne il concentrato di pomodoro e un paio di mestoli di acqua calda, salate e quindi lasciate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, dopodiché aggiungete i piselli sgranati freschi (o surgelati) e lasciate cuocere altri 15-20 minuti aggiungendo altra acqua calda al bisogno.



Quando il sugo si sarà addensato, spegnete il fuoco, aggiustate eventualmente di sale e pepate. Lessate gli anellini in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente, quindi poneteli in una ciotola e condite con il sugo precedentemente preparato.



Unite il primosale tagliato a dadini, il caciocavallo grattugiato e amalgamate gli ingredienti.



Spennellate d'olio e spolverizzate con il pangrattato le varie pirofile monoporzioni, oppure, se preferite, adoperate un'unica teglia.



Versate gli anellini conditi nel recipiente scelto, spolverizzate con poco pangrattato la superficie del timballo e quindi infornate a 180°C per circa 30-40 minuti. Una volta terminata la cottura, lasciate riposare nel forno spento per 5-10 minuti, quindi servite.

## Consiglio

Spesso al timballo di anellini vengono aggiunti **cubetti di melanzane fritte uova sode** (specie nella provincia di Palermo), ingredienti che arricchiscono ulteriormente questa tipica pasta al forno siciliana.

Volendo inoltre, potete aggiungere al soffritto iniziale di cipolla un trito di **carota e sedano**.