

# Gli anelletti alla palermitana



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Gli anelletti al forno alla palermitana sono un piatto tradizionale siciliano realizzato con un formato di pasta moto caratteristico. È un timballo molto sostanzioso e saporito arricchito da salumi vari, uova sode e melanzane.

## **Ingredienti:**

300 g anelletti siciliani una melanzana

100 g di caciocavallo

un uovo sodo

50 g di salame a fette Parmigiano grattugiato burro pangrattato

per il ragù:

500 g di carne macinata

100 g di piselli

500 g di passata di pomodoro

un cucchiaino di concentrato di pomodoro sedano

carote

cipolla

olio e una noce di burro.

## **Procedimento:**

Per prima cosa preparare il ragù facendo un trito con carota, sedano e cipolla e far appassire con un filo d'olio d'oliva e il burro, aggiungere quindi la carne macinata salare e lasciar cuocere girando di tanto in tanto. Aggiungere poi i piselli e il concentrato di pomodoro, salare, aggiungere poi anche la passata e far cuocere il tutto per almeno un'ora. Nel

frattempo lessare anche l'uovo e preparare la melanzana facendola a fette di un centimetro oppure a dadini e friggerle in olio di semi.

A questo punto cuocere in abbondante acqua salata agli anelletti e scolarli quando saranno al dente, condirli quindi con il sugo preparato. Prendere ora una teglia con i bordi alti e dopo aver unto il fondo e le pareti con del burro, spolverare con pane grattugiato, disporre uno strato di pasta, farcire con le melanzane fritte e l'uovo a fette, il salame o altri salumi a piacere e il parmigiano grattugiato, mettere sopra un altro strato di anelletti e cospargere di nuovo con del parmigiano grattugiato. Infornare a 200 gradi circa per circa 20 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosticina in superficie.