

PRIMI PIATTI

Anelletti alla palermitana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Di domenica si sa è bello stare a tavola con parenti e amici e al Sud questa tradizione è ancor più radicata! Ed è per questo che gli **anelletti alla palermitana** sono un piatto molto saporito da presentare nei giorni di festa. Si tratta di un piatto molto famoso della tradizione culinaria siciliana, ricco e pieno di ingredienti buonissimi. Una vera bomba di gusto e abbondanza!! Provate questa ricetta e fateci sapere se è stata di vostro gradimento! Per fare un pranzetto con i fiocchi vi consigliamo di preparare la caponata di [peperoni alla siracusana](#)!

INGREDIENTI

400 g di anelletti
350 g di vitello macinato
250 g di piselli
250 g di polpa di pomodoro
2 melanzane fritte a filetti
100 g di mozzarella o tuma
2 salsicce
uova sode
caciocavallo grattugiato
1 bicchiere di vino rosso
1 dado
1 carota
aglio
olio extravergine d'oliva
bicarbonato.

PREPARAZIONE

- 1 Fare un soffritto con aglio, carote alla julienne, poi aggiungere le salsicce ed il macinato. Lasciare ben soffriggere e poi sfumare con un bicchiere di vino rosso.

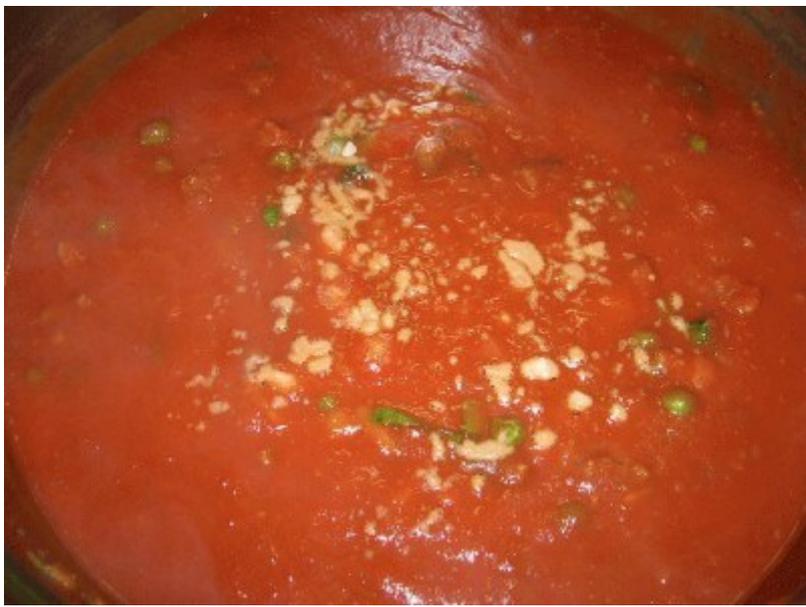




2 Aggiungere i piselli e un dado. Aggiungere il pomodoro al soffritto ed infine aromatizzare con del basilico.



- 3 Lasciar prendere bollore coperto e poi aggiungere del bicarbonato, schiumare e lasciar cuocere coperto per 2 ore circa.



4 A parte cuocere gli anelletti piuttosto al dente e condirli con il ragù.



5 Aggiungete abbondante caciocavallo grattugiato.



- 6 Aggiungere anche le melanzane fritte sfilettate a mano, la mozzarella (o tuma è meglio) e amalgamare il tutto.

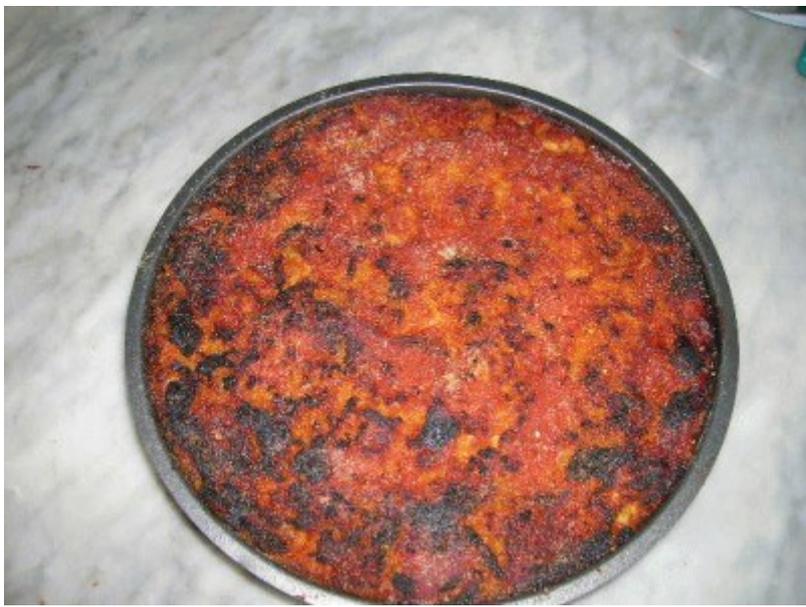


- 7 A questo punto ungere abbondantemente una teglia rigorosamente tonda, cospargere di pangrattato anch'esso abbondante e versare la metà della pasta, poi uno strato di melanzane fritte e uno di uova, ricoprire con la restante pasta. Aggiungere fiocchetti di burro e abbondante pangrattato e infine un giro di olio.





8 Infornare per circa 15 minuti e poi 5 minuti solo solo funzione grill.



9 Sfornarla e lasciarla raffreddare.



CONSIGLIO

Potrei preparare in anticipo questo piatto?

Sì puoi anticiparti in modo da infornare soltanto un'ora prima di servire.

Posso surgelare un paio di porzioni avanzate?

Sì certo!

Posso evitare le melanzane?

Sì puoi tranquillamente ometterele però certo è che danno una marcia in più!