

PRIMI PIATTI

Anelletti bomba

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di anelletti
250 g di salsiccia alla pizzaiola
2 spiedini di carne mista
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 cipolla
poco peperoncino in polvere
150 g di funghi surgelati
mezzo bicchiere di vino bianco
50 g di pecorino stagionato
5-6 cucchiaini di polpa di pomodoro
poco prezzemolo
200 g di passata di pomodoro
200 g circa di galbanino
3-4 cucchiaini di pangrattato
sale.

PREPARAZIONE



2 Togliete il budello dalla salsiccia.

Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio.

Unite la salsiccia e fatela rosolare bene.



- 3 Unite la carne dello spiedino tagliata a pezzettini e fate cuocere per 10 minuti unendo poco peperoncino e poco sale.



- 4 Unite i funghi.



- 5 Lasciate cuocere per 10 minuti quindi sfumare con il vino.



6 Unite il pecorino tagliato a pezzettini.



7 E la polpa di pomodoro, mescolare e fate cuocere a fuoco basso.



8 Ultimate unendo del prezzemolo tritato.



9 In una pentola con abbondante acqua salata sbollentate gli anellini per 3 minuti, scolateli ed uniteli al sugo.



10 Mescolare con cura.



11 Versate poca pasta in dei tegamini in coccio unendo anche cucchiaino di passata di pomodoro.



12 Coprite con qualche fetta di galbanino.



13 Completate con altra pasta ed ultimate con una spolverata di pangrattato e dei pezzettini di galbanino.



14 Infornate per 10-15 minuti alla massima temperatura.



