

PRIMI PIATTI

Anelli alla siciliana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

300 g di anelletti
300 g di macinato di carne
70 g di salame
70 g di mortadella
70 g di prosciutto cotto
50 g di preparato per soffritto
60 g di piselli
400 ml di besciamella
400 g di passata di pomodoro
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
50 g circa di formaggio grattugiato
30 g di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare i salumi.



2 In una casseruola fate soffriggere il preparato per soffritto nell'olio.

Unite il macinato e fatelo rosolare.

Nel frattempo in una casseruola fate insaporire i piselli con il burro.

Unite al macinato la salsa.

Salate e pepate quindi fate cuocere per 35-40 minuti circa.



3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

In una ciotola mescolare il ragù, i salumi, i piselli, la besciamella ed il formaggio.

Unite la pasta e mescolare bene.

Trasferite la pasta in una teglia imburrata.



4 Infornate a 200°C per circa 15-20 minuti.

