

PRIMI PIATTI

## Anellini siciliani al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

500 g di anellini  
100 g di formaggio a dadini  
- 300 g di pisellini surgelati  
3-4 cucchiari di formaggio grattugiato  
3-4 cucchiari di pangrattato.

### PER IL RAGÙ

500 g di carne macinata di vitello  
1 cipolla  
1 carota  
1 costa di sedano  
300 g di salsa di pomodoro  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale.

# PREPARAZIONE

1 Per il ragù: tritare finemente cipolla, carota e sedano.

In una pentola fate soffriggere il trito con l'olio.

Unite la carne macinata e fatela rosolare bene.

Sfumare con il vino.

Unite la salsa, salate e fate cuocere per 30 minuti.

In una pentola con abbondante acqua salata lessare molto al dente la pasta.

Scolatela e conditela con parte del ragù preparato, il formaggio grattugiato ed i piselli.

Versate metà pasta in una teglia unta di olio e cosparsa con il pangrattato.

Mettete sulla pasta il formaggio a dadini e ricoprite con la pasta rimasta.

Sulla superficie mettete altro ragu, formaggio grattugiato ed infornate a 180°C per 20 minuti.



