

PRIMI PIATTI

Crostata di anelletti alla mamma Francesca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g anelletti
- 200 g piselli freschi
- 100 g formaggio parmigiano grattugiato
- 100 g salsa pomodoro
- 100 g olio oliva
- 1 rotolo pasta sfoglia
- 2 uova
- 50 g panna
- 1 cipolla piccola
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Versate l'olio nella padella insieme alla cipolla tritata e fatela rosolare appena, aggiungete

la salsa di pomodoro e fate cuocere il tutto a fuoco lento per circa 10 minuti.

Cuocete In una pentola d'acqua bollente i piselli per 10 minuti circa, toglieteli con una schiumarola e versateli nella padella del sugo e lasciate a raffreddare.

Nella stessa acqua dove sono stati cotti i piselli fate cuocere gli anelletti facendo molta attenzione che rimangano al dente.

Scolateli e versateli in una ciotola abbastanza capiente e conditeli con il sugo già pronto in precedenza.

In una ciotola sbattete le uova, la panna e il formaggio parmigiano, finché diventi un composto omogeneo, versate il composto sopra gli anelletti, mescolate.

Su una teglia leggermente infarinata stendete la sfoglia avendo cura di tenere i bordi alti, versatevi il composto appena fatto, spolverate con il formaggio grana e decorate la crostata con delle striscioline di pasta sfoglia che avrete in precedenza messo da parte.

Cuocete in forno.