

PRIMI PIATTI

Anelletti alla palermitana

di: *giggina*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

ANELLETTI 500 gr
SALSICCIA DI MAIALE 2
CARNE MACINATA DI VITELLO 350 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
CAROTE 2
PISELLI 200 gr
DADO PER BRODO DI MANZO 1
CONCENTRATO DI POMODORO 200 gr
UOVA SODE 4
BRODO VEGETALE
BASILICO
CACIOCAVALLO 100 gr
MELANZANE fritte - 300 gr
MOZZARELLA 200 gr
PANGRATTATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fare un soffritto di aglio (da togliere successivamente), carote alla julienne, 2 nodi di salsiccia di maiale e 350 g di tritato di vitello.

Lasciar soffriggere bene e sfumare con un bicchiere di vino rosso.





- 2 Aggiungere i piselli e un dado, diluisco una latta grande di concentrato di pomodoro con del brodo vegetale ed aggiungere al soffritto.
Aromatizzare il tutto con abbondante basilico fresco.





- 3 Lasciare prendere bollore coperto e poi aggiungere del bicarbonato, schiumare e lasciare cuocere coperto per 2 ore.



- 4 Cuocere gli anellini piuttosto al dente e condirli con il ragù,



5 abbondante caciocavallo grattugiato,



6 melanzane fritte sfilettate, mozzarella e amalgamare il tutto.



7 A questo punto ungere abbondantemente una teglia rigorosamente tonda, cospargerla di pangrattato.

Riempire circa metà stampo con la pasta, poi formare uno strato con le melanzane fritte e uno di uova anch'esso abbondante e verso la metà della pasta, poi uno strato di melanzane fritte e uno di uova.

Ricopre con la restante pasta, fiocchetti di burro e abbondante pangrattato.

Irrorare con dell'olio extravergine d'oliva.







8 Infrnare per circa 15 minuti, il tempo di asciugarsi per bene e poi passare al grill.



9 Farla raffreddare del tutto prima di sfornarla.

