

PRIMI PIATTI

# Anelletti alla palermitana

---

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.

