

PRIMI PIATTI

Anelletti palermitani

di: *apokalipsenow*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La ricetta degli **anelletti palermitani** è un grande classico della domenica a pranzo quando in genere si riunisce tutta la famiglia intorno al focolare. Si tratta di una ricetta abbastanza elaborata che spesso viene tramandata da madre in figlia poiché ogni famiglia ha la sua piccola variante. Siamo certi che apprezzerete questi anelletti palermitani, e anzi fatecelo sapere tramite il box dei commenti. Da abbinare a questo piatto vi consigliamo le [cotolette palermitane](#).

INGREDIENTI

ANELLETTI 300 gr
PRIMO SALE pepato - 200 gr
MOZZARELLA 200 gr
PROSCIUTTO COTTO 200 gr
SALAME 150 gr
SALAME PICCANTE 100 gr
PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola
BURRO 30 gr
SALE

PER IL RAGÙ

CARNE MACINATA DI VITELLO 250 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 2 coste
VINO BIANCO ½ bicchieri
PASSATA DI POMODORO 400 gr

PREPARAZIONE

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

In una padella fate soffriggere il trito nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene.

Sfumare con il vino.

Unite la passata e fate cuocere per 30 minuti circa.

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



2 Scolate la pasta e conditela con abbondante ragù.

Tagliare a pezzettini il primosale, 100 g di mozzarella, il prosciutto cotto, il salame ed il

salame piccante ed uniteli alla pasta.



3 Mescolare bene.

Imburrate una teglia e mettete sul fondo metà pasta.

Coprite con la mozzarella rimasta tagliata a fette e coprite con la pasta rimasta.



4 Coprite con il pangrattato, il formaggio ed il burro a fiocchetti.

Infornate a 200°C per circa 20 minuti (la superficie si deve dorare).

*Ricoprite la pasta con del pane grattugiato
poco formaggio grattugiato e dei fiocchetti di burro
passatela in forno a 200° fino a doratura*



CONSIGLIO