

PRIMI PIATTI

# Anelletti palermitani

---

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 a fatecelo sapere tramite il box dei commenti. Da abbinare a questo piatto vi consigliamo le [cotolette palermitane](#).

## 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

**Si può fare anche con altro tipo di pasta?**

Sì ma la ricetta originale prevede questa.

**Potrei aggiungere dei piselli?**

Sì ci stanno benissimo!