

PRIMI PIATTI

Anellini alla pecorara

di: *gioella*

LUOGO: **Europa / Italia / Abruzzo**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

melanzane
zucchine
peperoni rossi e gialli
aglio
pomodorini
sale
5 olive nere di Gaeta
capperi
ricotta pecora
formaggio pecorino da grattare

PER LA PASTA

100 g farina
100 g semola
2 uova

PREPARAZIONE

- 1 Impastate le farine con le uova e formate una palla liscia ed elastica.

Lasciate riposare da parte.



- 2 Dividetela in piccole parti e formate dei cordoncini abbastanza sottili e lunghi che dovrete arrotolare intorno al dito per formare un anellino.



- 3 Sigillate e formatene fino a terminare l'impasto.



4 Tagliate a dadini la melanzana, la zucchini, i peperoni.



5 Friggete separatamente in olio di arachidi e lasciate asciugare su carta assorbente.

Preparate un soffritto con olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, pomodorini ciliegino, olive, capperi.



6 Rosolate per circa 5 minuti a fiamma media quindi aggiungete le verdure fritte in precedenza.



7 Salate e lasciate cuocere ancora circa 10 minuti.



8 Stemperate un pò di ricotta di pecora e lasciate sul fuoco ancora qualche minuto.



9 Nel frattempo cuocete la pasta e tenete da parte un pò di acqua di cottura.

Lasciate una porzione di verdure da parte e condite con la rimanente la pasta.



10 Impiattate ed aggiungete le verdure messe da parte.



11 Aiutandovi con unno schiacciapate, schiacciate della ricotta di pecora freschissima.



12 Coprite con pecorino grattugiato.

