

PRIMI PIATTI

Anello di anelletti al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g di anelletti
30 g di burro
25 g di parmigiano grattugiato
2 uova sode
75 g di fontina
150 g di passata di pomodoro
75 g di piselli surgelati
150 g di ragù
mezzo spicchio d'aglio
1 cipolla
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco pangrattato
poco zucchero
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare gli anelletti

Tritare la cipolla.

In una casseruola rosolare la cipolla con 2 cucchiaini di olio.

Unite la passata e fate cuocere per 15 minuti, regolando di sale e aggiungendo un po' di zucchero.



3 Soffriggere l'aglio con l'olio e aggiungete i piselli, fate rosolare per qualche minuto,

regolate di sale e aggiungete un po' di zucchero.

Unite un mestolino di acqua.

Cuocete per 10-15 minuti e a cottura ultimata togliere l'aglio e pepate.



4 Affettare le uova sode e la fontina.

Quando la pasta è cotta, scolatela e condirla con 20 g di burro, 2/3 della salsa ed il parmigiano.



5 Imburrate e cospargete di pan grattato uno stampo per ciambella da 22 cm.

Disponete sul fondo e sui bordi dello stampo 2/3 della pasta.



6 Fate un primo strato con metà della fontina e metà dei piselli.



7 Unite tutto il ragù e le uova.



8 E infine la salsa rimasta, l'altra metà della fontina e dei piselli.



- 9 Coprite con i restanti anelletti e cospargete di pangrattato e di fiocchetti del burro rimasto.



- 10 Infornate a 190°C per 40 minuti, fate riposare una decina di minuti e sfornate.

