

Anelletti al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

La ricetta è già da lunghissimo tempo nel ricettario, esattamente [QUI](#), ma adesso è leggermente modificata e migliorata. Ecco le sequenze della preparazione.

Qui il ragù e la besciamella



Dopo aver amalgamato una parte del ragù si aggiunge la besciamella ...



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](http://ecucinando.it)

e il formaggio a pezzi



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](http://ecucinando.it)

Si prepara il fondo della teglia sciogliendovi un velo di strutto e spolverizzando col pangrattato sia sotto



*che sopra*



*Adesso il timballo è pronto per essere capovolto rimanendo in forma ben rifinito grazie al lavoro di preparazione della teglia vuota.*