



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

primi piatti - tritato - salumi - Sicilia

600 g. di anelletti (pasta a forma di anellino)
600 g. di tritato di manzo
350 g. di concentrato di pomodoro
700 cc. di salsa di pomodoro
soffritto di cipolla abbondante
250 g. di piselli bolliti (ben salati)
75 g. di salame tipo Napoli
250 g. di primosale fresco
250 g. di caciocavallo fresco
1 dl. di vino bianco secco
pepe
15 g. di farina 00
150 cc.. di latte

Rosolare la cipolla già ammezzita sul fuoco con il vino.
Rosolarvi la carne a fuoco allegro, sfumare col vino, aggiungere il salame tritato molto finemente ed aromatizzare con il pepe; in ultimo aggiungere i piselli.
Bollire la pasta in acqua ben salata per 10 min. (Poiatti).
Preparare nel frattempo una besciamella light: farina e latte. Fuori dal fuoco aggiustare di sale ed aromatizzare con noce moscata e pepe.
Scolare la pasta, rimescolarla con una parte del condimento, la besciamella e tutto il formaggio a cubetti; spargerla delicatamente su una teglia unta con strutto e cosparsa di pangrattato. Spargere un velo di pangrattato anche sopra la pasta già disposta in teglia.
Infornare a fuoco medio per 30/40 minuti o comunque finchè non si forma la crosticina dorata.
Capovolgere su un piatto da portata e servire.



[Vedi anche corso con fotosequenza.](#)