



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.](#)