

Anelletti al forno (Anilletti u furnu)

Eccovi la mia ricetta di **anelletti al forno** o **anilletti 'u furnu** come direbbero in Sicilia, più precisamente a Palermo. Piatto tipico della domenica, o dei giorni di festa, questa ricetta ha origini molto antiche ed esiste in tantissime varianti: c'è chi ci mette i piselli, il salame, il prosciutto, le uova, le melanzane... davvero ogni famiglia ha la sua versione, diversa, ma altrettanto buona. Quella che vi propongo io è la più semplice, con la carne nel sugo e i formaggi.

Gli **anelletti al forno** sono un piatto unico, completo e gustosissimo. Se avanzano si conservano ottimamente in frigorifero... il giorno dopo saranno ancora più buoni! Si possono scaldare brevemente al forno, in modo da far riprendere morbidezza ai formaggi.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 540Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione del sugo

- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla bionda
- 160 g di macinato di carne di manzo
- 80 g di macinato di carne di maiale
- 80 ml di vino rosso
- 500 g di passata di pomodoro
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

Per completare la preparazione

- 125 g di primo sale
- 400 g di pasta formato anelletti siciliani
- 160 g di caciocavallo grattugiato
- Olio extravergine di oliva
- Pane grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione del sugo

- In un'ampia casseruola mettere l'olio e la cipolla spellata e tritata molto fine.
- Portarla sul fuoco e farla soffriggere a fiamma bassa, fintanto che non diventa morbida e trasparente.
- Alzare la fiamma, quindi unire la carne tritata, poco per volta mescolando per farle prendere uniformemente colore.
- Unire il vino, quindi mescolare e lasciar evaporare la parte alcolica.
- Aggiungere la passata di pomodoro, un generoso pizzico di sale e una macinata di pepe.
- Mescolare bene, coprire e lasciar cuocere mezz'ora a fuoco basso.
- A fine cottura assaggiare per regolare di sale e tenere coperto fino al momento di condire la pasta.

Per completare la preparazione

- Tagliare il primo sale a cubetti di un centimetro di lato circa.
- Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocervi gli anelletti.
- Scolarli molto al dente quindi condirli in una ciotola con il sugo.
- Unire il caciocavallo grattugiato, tenendone un po' da parte, e il primo sale. Mescolare bene.
- Ungere una capace teglia da forno e cospargerla di pangrattato.
- Disporvi la pasta, cospargere con il caciocavallo tenuto da parte, un po' di pangrattato e un filo d'olio.
- Scaldare il forno a 200° C e infornare la pasta, nella zona medio-bassa, per circa venti minuti.
- Prolungare di poco la cottura se non si fosse ben gratinata in superficie.
- Servire calda o appena intiepidita.



PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Anelletti

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.