

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 07:16 - Ultimo aggiornamento Sabato 17 Gennaio 2015 07:39



Tra le tante prelibatezze offerte dalla tradizionale cucina siciliana e in particolare di quella palermitana non possiamo non menzionare gli “Anelletti al Forno” o “Timballo di Anelletti”.

Gli anelletti siciliani sono un tradizionale formato di pasta a forma di un anello e con lo spessore di un bucatino, e vengono utilizzati principalmente per la preparazione di questo piatto.

La ricchezza degli ingredienti e la lunghezza del procedimento di preparazione, fa sì che gli “Anelletti al Forno” siano uno dei piatti riservati alle occasioni importanti.

I primi timballi che nascono a Palermo, furono elaborati durante la dominazione araba nel IX secolo, per poi diffondersi, in forme diverse, in tutta l'isola.

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 07:16 - Ultimo aggiornamento Sabato 17 Gennaio 2015 07:39

È il “piatto unico” per eccellenza dove, nelle molteplici versioni, ritroviamo gli ingredienti di cui solitamente si compone un pasto intero: la pasta, la carne ed il contorno di verdure. Gli elementi principali sono il ragù di carne ed i piselli, ma si possono aggiungere melanzane fritte, fettine di uovo sodo, cubetti di salame o prosciutto in base all'usanza dei luoghi.

Ingredienti per sei persone

600 grammi di anelletti

500 grammi di carne tritata

1 cipolla piccola

1 carota piccola

1 costa di sedano

Un ciuffo di prezzemolo

1 foglia di alloro

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 07:16 - Ultimo aggiornamento Sabato 17 Gennaio 2015 07:39

100 gr concentrato di pomodoro

Parmigiano grattugiato

250 grammi di pisellini surgelati

½ bicchiere di vino bianco

Sale e pepe q.b.

Per la besciamella (circa mezzo litro)

50 grammi di burro

50 grammi di farina

5/6 dl di latte freddo

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 07:16 - Ultimo aggiornamento Sabato 17 Gennaio 2015 07:39

½ cucchiaino di sale

Una presa di pepe macinato al momento

Noce moscata grattugiata

per la besciamella:

Scaldare il burro in una tegame a calore moderato. Aggiungere la farina fuori dal fuoco e mescolare con un cucchiaino di legno cercando di non far formare grumi. Rimettere sul fuoco e seguire a mescolare per circa un minuto, senza far colorire il composto. Unire 5 dl di latte freddo e seguire a mescolare finché la salsa non inizierà a bollire. Aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata; cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti circa, regolando la densità della salsa, aggiungendo tutto il latte rimasto o solo una parte (a seconda del bisogno, o una salsa fluida o densa). Far cuocere per altri 15 minuti circa.

per gli anelletti al forno:

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 07:16 - Ultimo aggiornamento Sabato 17 Gennaio 2015 07:39

Soffriggere in un tegame con l'olio, la cipolla, la carota, il sedano ed il prezzemolo tritati. Aggiungere il tritato di carne e farlo rosolare, a fuoco vivace, facendo attenzione a sgranarlo bene con un cucchiaino di legno, quindi sfumare con il vino bianco. Unire sale, pepe, la foglia di alloro, e il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua tiepida e ultimare la cottura. Intanto cuocere i piselli (se usiamo quelli surgelati, li scongeliamo in acqua salata bollente), scolarli e unirli al ragù. Infine, amalgamare al ragù con i piselli la besciamella.

Cuocere gli anelletti al dente e quando saranno pronti amalgamarli con il ragù (tenendone da parte un poco che servirà per ricoprire il timballo) e il parmigiano grattugiato.

Oliare una teglia e spolverarla con il pangrattato, versarvi gli anelletti già amalgamati con il ragù ed infine ricoprire con il ragù messo da parte. (Se volete inserire altri ingredienti, come ad esempio, fettine di mozzarella, uovo sodo affettato, salame o altro, versare nella teglia uno strato di pasta amalgamata col ragù, quindi fare uno strato di questi ingredienti e ricoprirli con il resto degli anelletti conditi. Ricoprire infine con il resto del ragù).

Spolverare con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Mettere in forno preriscaldato a 180° per circa trenta minuti. Il timballo sarà pronto quando la superficie sarà ben dorata.

Questa pasta al forno si prepara solitamente in un'unica grande teglia, ma se volete conquistare i vostri ospiti preparate dei timballini monoporzione e accompagnate il tutto da un buon Corvo Rosso di Salaparuta.

Buon appetito!