

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 08 Gennaio 2022 12:32 - Ultimo aggiornamento Sabato 08 Gennaio 2022 12:38



Gli anelletti al forno sono una pietanza tipica della Sicilia in particolare del palermitano, una ricetta tradizionale del pranzo della domenica. Questo formato di pasta si presta benissimo per la preparazione di un timballo, è un piatto delle feste, ma anche da scampagnata, infatti anche a temperatura ambiente gli anelletti sono una vera delizia. L'idea di una pasta forata nasce nel Medioevo, secondo alcune leggende, avrebbero ripreso la forma degli orecchini che le donne arabe indossavano in Sicilia.

Nella zona tra Trabia e Termini Imerese vi erano mulini costruiti dagli Arabi, ed è per questo che molto probabilmente sono nati qui. Il timballo di pasta è la prima tecnica di cottura messa a punto dai Saraceni. Nel tardo Medioevo si è passati alla moderna tecnica della bollitura in pentola.

Timballo di anelletti alla siciliana

Scritto da Administrator

Sabato 08 Gennaio 2022 12:32 - Ultimo aggiornamento Sabato 08 Gennaio 2022 12:38

