



TIMBALLO DI ANELLETTI

Ingredienti

450 di anelletti
100 gr di pecorino romano grattugiato
120 gr di ricotta salata grattugiata
Olio extravergine d'oliva
40 gr di pangrattato

per il ragù

250 gr di carne macinata di manzo
250 gr di carne macinata di maiale
250 gr di passata di pomodoro
250 gr di piselli freschi sgusciati o surgelati
1 piccola cipolla, tritata finemente
2 spicchi d'aglio tritati finemente
1 bicchiere di vino rosso
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
5-6 foglie di basilico
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Procedimento

Preparare il ragù: stufare la cipolla con poco olio in una casseruola che posa contenere la pasta, quando la cipolla sarà appassita unire l'aglio e farlo cuocere per un paio di minuti, eliminarlo e unire le carni.

Rosolarle a fiamma vivace; versare il vino e lasciar evaporare l'alcool.

Incorporare il concentrato di pomodoro e la passata, profumare con foglie di basilico e far cuocere il ragù, a fiamma bassa per 1 ora circa.

Portare a ebollizione l'acqua della pasta, sbianchire prima i piselli per 3-4 minuti, se freschi e 1 minuti se surgelati, scolarli e trasferirli direttamente nel ragù, mescolare bene e togliere dal fuoco.

Lessare gli anelletti in acqua bollente salata, scolarli al dente e unirli al ragù, mescolare bene per condirli e incorporare un paio di cucchiaini di pecorino.

Ungere con olio una pirofila, spolverizzare con pangrattato, distribuire uno strato di pasta coprire con pecorino e ricotta salata. Coprire con altra pasta.

Spolverizzare con pangrattato e pecorino.

Cuocere in forno a 200° per 20 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosticina croccante.

Servire caldo.