

TIMBALLO DI ANELLETTI AL RAGÙ

DIFFICOLTÀ 3/5 | TEMPO 1 ora

Tritate finemente le cipolle e rosolatele con un bicchiere d'acqua e un filo d'olio in una casseruola. Nella stessa casseruola, aggiungete la carne tagliata a pezzi e rosolatela bene. Sfumate col vino e lasciate cuocere per 10 minuti.

Aggiungete il concentrato di pomodoro, la salsa, l'alloro e lasciate cuocere a fiamma bassa per almeno 2 ore o più. Il ragù sarà pronto quando la carne sarà sfatta, tenera e stracotta.

In una padella fate rosolare una cipolla tagliata finemente. Quando la cipolla è ben tostata, aggiungete i piselli. Cuocete per 5 minuti.

Cuocete gli anelletti in abbondante acqua salata. Cuoceteli molto al dente. Scolateli e conditeli con il ragù. Lasciate raffreddare e aggiungete la Provola a dadini e i piselli.

Imburrate con le mani una teglia da forno con i bordi alti. Una volta imburrata, versate un pugno di pangrattato e fate in modo che l'intera teglia sia ricoperta da uno strato leggero di pangrattato.

Versate al centro gli anelletti conditi e schiacciate con delicatezza fino ad avere una superficie omogenea. Chiudete il timballo ottenuto con pangrattato e una spolverata di Pecorino grattugiato. Cuocete in forno per 30-40 minuti a 180 °C.



VINO

- ▶ Eruzione 1614 Carricante Doc Sicilia
- ▶ Brut Metodo Classico

OLIO

- ▶ Olio extravergine d'oliva denocciolato Nocellara del Belice Dop Val di Mazara

INGREDIENTI

per 6-8 persone

- ▶ 1 kg di anelletti
- ▶ 150 g di Provola dolce
- ▶ 150 g di pangrattato
- ▶ 80 g di Pecorino Siciliano Dop grattugiato
- ▶ sale

Per il ragù

- ▶ 600 g di carne di spalla di maiale
- ▶ 600 g di muscolo di manzo
- ▶ 2 cipolle
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 sedano
- ▶ 2 litri di passata di pomodoro
- ▶ 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- ▶ 1 bicchiere di acqua
- ▶ 1 bicchiere di vino rosso, meglio se vecchio
- ▶ alloro
- ▶ olio extravergine d'oliva

Per i piselli

- ▶ 400 g di piselli freschi
- ▶ 1 cipolla piccola
- ▶ 50 g di burro
- ▶ sale e pepe