Timballi di anelletti



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Anelletti: 250 gr
- Basilico: q.b.
- Caciocavallo (o provola o scamorza): 150 gr
- Cipolla: ½ bionda
- Melanzana: 1 media (400 / 500 gr)
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano: 3 cucchiai
- Sale: q.b.
- Zucchero: q.b.

Preparazione

Una ricetta siciliana a base di anelletti, melanzane fritte, caciocavallo e pomodoro. Una **pasta al forno gustosa** e facile da fare, perfetta per quando si hanno ospiti.

1. Fate imbiondire la cipolla tagliata sottile nell'olio a fiamma dolce, unite la ***Passata di Pomodoro Pomì***, un pizzico di zucchero e salate, aggiungete qualche foglia di basilico e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.
2. Tagliate la melanzana a fette spesse di circa 1 cm, tagliatele a dadini e friggetele.
3. Aggiungete le melanzane al sugo di pomodoro. Cuocete gli anelletti al dente in abbondante acqua salata. Scolate gli anelletti, mescolateli al sugo di pomodoro con melanzane, unite il caciocavallo a cubetti ed il parmigiano, mescolate.
4. Imburrate degli stampini monoporzione oppure una teglia unica, spolverate con pangrattato. Riempite con la pasta e pressate bene con un cucchiaio.
5. Fate cuocere in forno statico 200° per circa 20-25 minuti, fino a quando sono ben dorati. Fate riposare qualche minuto, capovolgete su piatto e servite.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 ml

