Timballi di anelletti alle verdure

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Melanzana media: 1
- Olio extra vergine di oliva: 5 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pasta tipo anelletti siciliani: 250 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr
- Zucchine: 2

Preparazione

I timballi di anelletti alle verdure sono un primo sfizioso molto gustoso, semplice e veloce da preparare. È la versione vegetariana dei famosi timballi siciliani di anelletti, quindi senza carne ma ugualmente gustosa. I timballi di anelletti alle verdure sono perfetti anche da portare al mare o dove preferite, piaceranno tantissimo anche ai più piccini!

I timballi di anelletti alle verdure sono semplicissimi da preparare: come prima cosa mettete la ***Passata Classica Pomì*** in un pentolino, aggiungete 2 cucchiai di olio, sale, pepe, aglio e lasciatela cuocere a fuoco lento per una decina di minuti.

Tagliate le zucchine e le melanzane a pezzettini, salatele e fatele saltare in padella con 3 cucchiai di **olio extra vergine di oliva**. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere le verdure per 5 minuti, mescolate di tanto in tanto per garantire una cottura omogenea. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente. Mettete quindi la pasta all'interno di una ciotola capiente e conditela con il sugo, le verdure, parmigiano grattugiato, pepe nero e mescolate.

Oleate l'interno degli stampini in allumino con un tovagliolo di carta e aggiungete un po' di pangrattato, fatelo aderire per bene. Mettete quindi un po' di pasta, inserite al centro un pezzettino di formaggio e chiudete con un altro po' di pasta.

Disponete i timballi di anelletti alle verdure su di una teglia ed infornateli in forno preriscaldato a 180 gradi per 15-20 minuti.
Una volta pronti, sfornate i timballi di anelletti alle verdure e lasciateli riposare per 5 minuti, dopodiché capovolgeteli su un piatto. Se preferite, potete tranquillamente mangiarli direttamente dal pirottino.

I timballi di anelletti alle verdure sono ottimi sia caldi che freddi, si conservano in frigo per 2-3 giorni.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml