

Gli **anelletti**, tipico formato di pasta siciliana, sono protagonisti del piatto che vi descriverò. Questa ricca **pasta al forno**, conosciuta anche come “**timballo di anelletti**” e, volgarmente, ”

pastacol forno

“, fa parte della

tradizione gastronomica palermitana

che, come spesso accade, è legata alla sua storia. I primi timballi, che nascono a Palermo, furono elaborati durante la dominazione araba nel IX secolo, per poi diffondersi, in forme diverse, in tutta l'isola. Importanza fondamentale, per i siciliani, assume il facile trasporto. Capita spesso, infatti di vedere gruppi di persone, in gita fuori porta, che tirano fuori dalla cesta da picnic, un timballo di anelletti pronto da poter consumare sul luogo.

È il “**piatto unico**” per eccellenza dove, nelle molteplici versioni, ritroviamo gli ingredienti di cui solitamente si compone un pasto intero: la pasta asciutta, la carne ed il contorno di verdure. Gli elementi principali sono il ragù di carne ed i piselli, tuttavia, stagionalmente possono variare, così possiamo ritrovare chi, ad esempio, utilizza le melanzane, l'uovo sodo, cubetti di salame o prosciutto e quant'altro. Tutto è legato all'usanza dei luoghi. Mia madre, per esempio, usava mettere uova sode affettate, pezzetti di salame e primosale. Quella che vi descrivo è come la faccio io, perché risulta più leggera per la digestione.

Questo trionfale piatto, da giorno di festa, è capace di riunire le tre regole principali dei primi piatti siciliani, vale a dire condimento, profumo e gusto.

Ingredienti per sei persone

600 grammi d anelletti

500 grammi tritato di carne (possibilmente misto, vaccina-maiale)

1 cipolla

1 carota

2 coste di sedano

Un ciuffo di prezzemolo

2 chiodi di garofano

2 foglie di alloro

Una scatoletta di concentrato di pomodoro (250 grammi)

Parmigiano grattugiato

250 grammi piselli freschi al netto delle bucce (vanno bene anche i pisellini surgelati)

½ bicchiere di vino bianco

Sale e pepe q.b.

Per la besciamella (circa mezzo litro)

50 grammi di burro
50 grammi di farina
4-6 tazze di latte freddo
½ cucchiaino di sale
Una presa di pepe macinato al momento
Noce moscata grattugiata

Procedimento per la besciamella

Scaldare il burro in una tegame a calore moderato. Aggiungere la farina, fuori dal fuoco, e mescolare con un cucchiaio di legno cercando di non far formare grumi. Rimettere sul fuoco e seguire a mescolare per circa un minuto, senza far colorire il miscuglio. Unire 4 dl di latte freddo e seguire a mescolare finché la salsa non bollerà. Aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata; cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti circa, regolando la densità della salsa, aggiungendo tutto il latte rimasto o solo una parte (a seconda del bisogno, o una salsa fluida o densa). Far cuocere per altri venti minuti circa e la salsa è pronta.

Procedimento per gli anelletti al forno

Soffriggere in un tegame con l'olio, la cipolla, la carota, il sedano ed il prezzemolo tritati. Aggiungere il tritato di carne e farlo rosolare, a fuoco vivace, facendo attenzione a sgranarlo bene con un cucchiaio di legno, quindi sfumare con il vino bianco. Unire sale, pepe, foglie di alloro, chiodi di garofano e il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua tiepida e ultimare la cottura. Intanto cuocere i piselli (se usiamo quelli surgelati, li scongeliamo in acqua salata bollente con 1 foglia di alloro e un pizzico di zucchero), scolarli e unirli al ragù. Infine, amalgamare al ragù con i piselli la besciamella.

Cuocere gli anelletti al dente e, quando saranno pronti amalgamarli con il ragù (tenendone da parte un poco che servirà per ricoprire il timballo) e il parmigiano grattugiato.

Oliare una teglia e spolverarla con il pangrattato, adagiarvi gli anelletti già amalgamati con il ragù ed infine ricoprire con il ragù messo da parte. (Se volete inserire altri ingredienti, come ad esempio, fettine di primosale, uovo sodo affettato, salame o altro, versare nella teglia uno strato di pasta amalgamata col ragù, quindi fare uno strato di questi ingredienti e ricoprirli con il resto degli anelletti conditi. Ricoprire infine con il resto del ragù).

Spolverare con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Mettere in forno preriscaldato a 180° per circa trenta minuti. Il timballo sarà pronto quando la superficie sarà ben dorata.

RICETTA A CURA DI: ricettedisicilia.net