



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002078 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 11:36

da ANGELA FALLEA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Anelletti broccoli e salsiccia

È un piatto ricco di sicilianità, un connubio tra gli anelletti alla palermitana e la pasta 'ncasciata dell'agrigentino.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

300 g di anelletti
250 g salsiccia con finocchio
250 g broccolo siciliano
n. 2 cucchiari di pinoli
n. 2 cucchiari di uvetta
400 ml passata di pomodoro
200 ml besciamella
olio evo q.b.
sale q.b.
pepe nero q.b.
noce moscata q.b.
20 g burro
20 g farina di grano duro
200 ml latte
100 g caciocavallo.

Prodotti utilizzati

Anelletti Divella, Voiello, Garofalo. Salsiccia di Ribera (Ag), olio evo prodotto del mio terreno. Farina Selezione Casillo.

Preparazione

Come prima cosa pulire il broccolo e tagliarlo per facilitare la cottura. Fare bollire l'acqua in una pentola, salarla e cuocere il broccolo. Quando sarà cotto con una schiumarola, scolarlo e metterlo da parte, avendo cura di conservare l'acqua che sarà utilizzata per la cottura della pasta. In una padella fare rosolare la salsiccia precedentemente sbudellata, quando sarà cotta metterla da parte e nella stessa padella aggiungere 2 cucchiari di olio evo e fare dorare il broccolo, aggiungere pinoli e uvetta e dopo circa 15 minuti mettere dentro la salsiccia, continuare a mescolare e fare insaporire il tutto.

Spegnere, mettere da parte il vostro condimento e provvere a preparare la passata di pomodoro e la besciamella.

Come prima cosa fate un soffritto con abbondante olio evo e mezza cipolla a pezzettini, sale, pepe nero, quando la cipolla sarà dorata versare la passata di pomodoro e lasciarla cuocere a fiamma bassa fino a che si restringerà un po' (mescolare altrimenti si brucia tutto) e si insaporirà. In una pentola fare sciogliere il burro, aggiungete la farina e dopo poco il latte avendo cura di mescolare. Salare, pepare, aggiungere noce moscata e fare addensare.

Quando sarà pronta, calare la pasta farla cuocere sei minuti, nell'acqua che avete utilizzato per cuocere il broccolo, trascorsi i 6 minuti scolarla e cominciare a comporre il piatto.

In una ciotola capiente mescolare la pasta con 3 mestoli di passata di pomodoro e altrettanti di besciamella, aggiungere il condimento, e abbondante caciocavallo grattugiato. Ricordare di conservare un po' di passata di pomodoro, un po' di besciamella e un po' di condimento che vi serviranno prima di infornare il timballo nei pirottini di alluminio. Spruzzare lo staccante sui pirottini e cospargerli di pan grattato che servirà per dare sostegno alla vostra pasta, riempirli con la pasta e schiacciare con un cucchiaino altrimenti resteranno dei buchi che si evidenzieranno dopo la cottura mandando a rotoli la

vostra preparazione. Lasciare un cm dal bordo per aggiungere un cucchiaino di ulteriore condimento, un cucchiaino di besciamella e uno di salsa, coprire con caciocavallo e poi in forno 180° per 10 minuti. Volendo si può creare un' emulsione con ghiaccio, basilico, sale e olio evo, e adagiarla sopra come si vede in foto.

Vino consigliato

Ottimo abbinamento sarebbe un vino rosso, un Nero d'Avola siciliano.

La ricetta ha partecipato a:

Ha partecipato al contest Osterchef a Palermo, ho cucinato per 60 persone all'interno del mercato San Lorenzo di Palermo, ed ho vinto l'accesso in semifinale.