

Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/)

TIMBALLO DI ANELLETTI CON CUORE DI VASTEDDA DEL BELICE DOP

Uno dei piatti più diffusi nella cucina siciliana arricchito dalla Vastedda del Belice DOP, nella ricetta rivisitata dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

Per preparare questo timballo il primo passo è il ragù. Si soffriggono quindi in Olio extra vergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, della Cipolla rossa di Partanna, del sedano e della carota tritati. Appena questi si sono indorati, si unisce della carne macinata mista e si lascia rosolare il tutto fino a che l'acqua rilasciata evapora. Dopo si sfuma con del Vino bianco secco della Valle del Belice e si lascia a evaporare, prima di aggiungere i pisellini lessi, mescolandoli bene al soffritto di carne, e a seguire la salsa di pomodoro. E' poi la volta di dare profumo al ragù con del basilico e di aggiustare di sale e pepe, per poi lasciarlo cuocere a fuoco dolce per circa 40 minuti (1).



Nel frattempo, si prepara la melanzana affettandola in fettine lunghe e sottili di circa 3 millimetri che vanno fritte nell'Olio caldo, scolate e lasciate asciugare bene sulla carta assorbente. Si passa quindi a lessare gli anelletti in abbondante acqua leggermente salata che vanno scolati al dente e messi in una terrina capiente per essere conditi con il ragù e arricchiti con cubetti di Vastedda del Belice DOP (2, 3).

Per formare i timballini si possono utilizzare piccole teglie di alluminio che vanno imburrate, spolverate con del pangrattato e, per una piacevole variante, rivestite con le fettine di melanzane fritte, disposte a mò di petali a partire dal centro. Le piccole teglie vengono quindi riempite con gli anelletti ben conditi e mescolati, livellate e rifinite con una spolverata di Pecorino DOP (4) e qualche noce di burro, e messe in forno a 200°C per 30 minuti circa. Una volta sfornato, il timballo va servito ancora caldo (5), abbinato a un buon Perricone.



INGREDIENTI

Per la pasta: 350 gr di anelletti, 1 melanzana viola lunga, qualche fiocchetto di burro, Olio extravergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, pangrattato, sale e pepe q.b.

Per il ragù: 150 gr di carne macinata di vitello, 150 gr di carne macinata di maiale, 650 gr di passata di pomodoro, 200 gr di pisellini lessi, 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 Cipolla rossa di Partanna, 4 cucchiaini di Olio extravergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, 100 ml di vino bianco secco, 2 foglie di basilico

Per il ripieno: 200 gr di Vastedda del Belice DOP

