



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TIMBALLINO VEGETARIANO DI ANELLETTI SICILIANI

[www.ariaincucina.com](http://www.ariaincucina.com)



### Ingredienti per 4 timballini:

2 melanzane  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
200 g di anelletti siciliani  
1 barattolo di dadolata di pomodoro fresco  
1 mozzarella  
una manciata di olive nere denocciolate  
origano  
sale, pepe, basilico, origano

### Preparazione:

Per prima cosa tagliare le melanzane abbastanza sottilmente, spennellarle di olio extravergine e cuocerle in forno ventilato avendo l'accortezza di appoggiarle direttamente sulla griglia del forno. Sotto ad esse, nella parte bassa del forno, posizionare la leccarda piena d'acqua... l'olio in eccesso vi cadrà direttamente dentro e avremo delle melanzane simil-fritte ma più sane e digeribili! Basteranno una decina di minuti a 200°. Nel frattempo lessare gli anelletti in acqua salata e dedicarsi al sughetto. In una padella mettere un giro d'olio extravergine, unire la dadolata di pomodoro fresco, il sale, il pepe, l'origano e il basilico fresco. Lasciare insaporire per qualche minuto. Tagliare la mozzarella a dadini e lasciarla scolare del liquido in eccesso. Quando la pasta sarà cotta (teniamola piuttosto al dente) condirla con il sughetto e unire i dadini di mozzarella mescolando bene. Con le fette di melanzana rivestire degli stampini in silicone lasciando sbordare le fette un po' fuori. Salarle leggermente. Riempire di pasta e richiudere il timballo con le fette di melanzana. Passare in forno caldo per 5-10 minuti in modo che la mozzarella si fonda bene e il timballo si compatti. Sformare e servire nei piatti decorando con una fogliolina di basilico!

