

## Anelletti al forno

### Ingredienti per 5 persone

Melanzane grandi	2
Pasta di tipo anelletti	600 gr.
Macinato di manzo	350 gr.
Passata di pomodoro	600 gr.
Pomodoro pelati	350 gr.
Olio, sale e pepe	q.b.
Piselli	100 gr.
Provola bianca fresca	250 gr.
Parmigiano	150 gr.
Carota, sedano, cipolla	q.b.

### Procedimento:

Si prepara prima un bel ragù di **carne**.

Quindi si friggono le melanzane in abbondante **olio**. **Cucinate la pasta** al dente e conditela con parte del ragù.

Tagliate la **provola** o la **mozzarella** a cubetti e aggiungetele alla pasta scolata, insieme ad una parte del ragù. Completate il tutto con il formaggio grattugiato.

Ponete la pasta in una comoda teglia, mettete nel mezzo delle fette di melanzana e parmigiano poi altra pasta e ragù ed infine chiudete bene con le **melanzane**.

Infornare a 200 gradi per circa 30 minuti. Basterà fare fare riposare per 20 minuti e poi potrete gustare il vostro timballo.

**Buon appetito..!**