

LA RICETTA

Casoncelli

CULTURA

12_09_2021



Si tratta di una ricetta antichissima, tipica di Bergamo e Brescia.

Ingredienti per 4 persone

Impasto

400 g di farina,

200 g di farina di frumento

2 uova

Acqua

Ripieno

125 g di pangrattato

Un uovo

125 g di Grana Padano

150 g di salsiccia

100 g di manzo cotto

5 g di amaretti

10 g di uvetta

Una pera sbucciata e tagliata a pezzi

Noce moscata

Cannella

Pepe

Scorza di limone

Prezzemolo

Aglione

Per guarnire

Un po' di burro

Qualche foglia di salvia

Pepe nero

Preparazione

Mescolare la farina, le uova e un pizzico di sale con acqua quanto basta per ottenere una pasta liscia. Lasciarla riposare per 30 minuti.

Nel frattempo, sciogliere un pezzo di burro in una casseruola con la salsiccia, la pera e il manzo. Aggiungere il prezzemolo tritato e l'aglio tritato.

Mettere la preparazione di carne in una ciotola e aggiungere il formaggio, il pangrattato, gli amaretti tritati, le uova, l'uvetta e un pizzico di sale e pepe. Mescolare bene.

Stendere la pasta e tagliarla in due per il lungo (si ottengono due strisce larghe 8/10 cm).

Mettere un cucchiaino di ripieno a intervalli di pochi centimetri lungo il primo pezzo di pasta. Utilizzare la seconda lunghezza per ricoprire il ripieno e ritagliare dei dischi a forma di mezzaluna. Premere delicatamente ogni disco al centro con il dito.

Cuocere i casoncelli in acqua bollente salata, scolarli e cospargerli di formaggio grattugiato. Condire con un po' di burro fuso, salvia fresca tritata, pancetta a dadini e pepe nero macinato al momento.

(Liana Marabini)