

LA RICETTA

Casoncelli

CULTURA

12_09_2021



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

Ingredienti per 4 persone

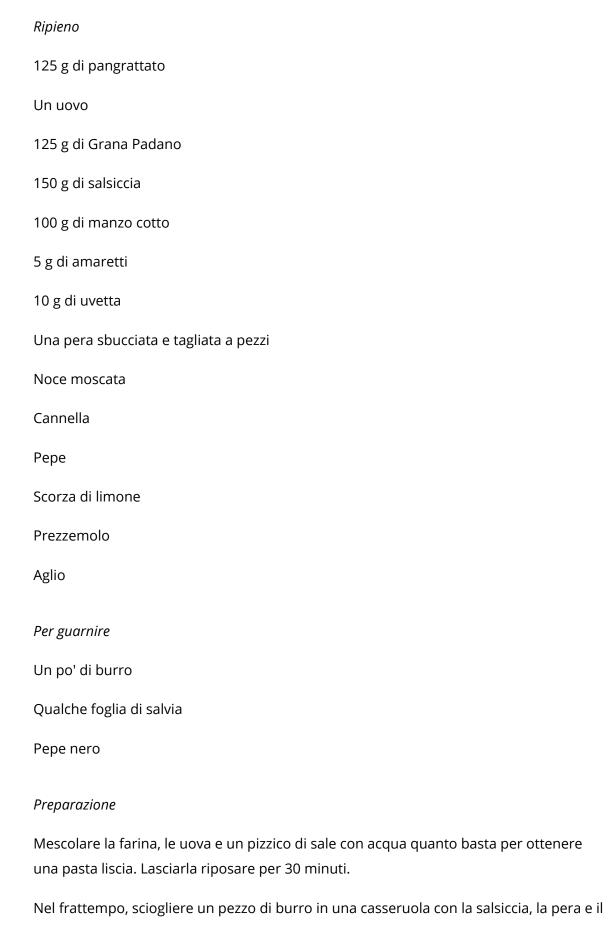
Impasto

400 g di farina,

200 g di farina di frumento

2 uova

Acqua



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 cucchiaio 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)