

PRIMI PIATTI

## Casonsei alla Bergamasca

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **Casonsei alla Bergamasca** o casoncelli sono un piatto antichissimo! Notizie storiche li collocano nel Medio Evo, rendendoli gli antenati delle paste ripiene. Oggi si fanno in mille modi diversi, cambiando accostamenti e ripieni. Qualcuno storce il naso ma in realtà i casoncelli bergamaschi nascono proprio come piatto povero e di recupero, proprio per mescolare ciò che si aveva e farcire questi fagottini gustosi. I casonsei sono in effetti dei piccoli scrigni di gusto che in questa versione hanno come componente caratteristica la frutta secca, ma basta spostarsi di qualche metro, o fare la conoscenza di un'altra ricetta familiare che di certo verrà cambiato il ripieno. Questa versione che vi viene proposta dalla nostra cookina ci sembra molto

gustosa ed è per questo che abbiamo deciso di proporvala, ma ovviamente potete tranquillamente solo prendere spunto per poi fare i diversi tipi di variazioni.

Se amate particolarmente la pasta fresca vi invitiamo dopo aver realizzato questa ricetta gustosa a provare anche i [ravioli di zucca](#): squisiti!

## PER LA SFOGLIA

100 g di farina per 1 uovo.

## PER IL RIPIENO

uvetta

5 amaretti

2 spicchi d'aglio

1 uovo

6 noci

7 nocciole

pane grattugiato

sale

salvia

formaggio grattugiato

burro.

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta dei Casonsei alla Bergamasca, preparate un impasto con l'uvetta, gli amaretti tritati, gli spicchi d'aglio pestati, un uovo, noci e nocciole prive di guscio, pane grattugiato e formaggio. Aggiustate di sale.

A parte, prendete la sfoglia realizzata con farina e uova nelle proporzioni indicate negli ingredienti, tagliarla a quadretti e disporre su ogni quadretto un cucchiaino della farcia appena preparata.

Chiudere i casoncelli e lessarli in abbondante acqua salata.

Dopo averli scolati, conditeli con il burro aromatizzato con della salvia salvia e parmigiano, il tutto accompagnato da del buon vino locale.

## CONSIGLIO

**Oltre al burro e salvia come posso condirli?**

Anche con un sughetto leggero e freco ci sta benissimo.

**Potrei eliminare l'uva passa?**

Sì se non ti piace puoi anche non metterla.

**Quanto tempo devono cuocere?**

Una volta saliti a galla dopo qualche minuto sono cotti.