

PRIMI PIATTI

# Casoncelli alla bergamasca

---

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

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

---



I **casoncelli alla bergamasca** sono una tipica ricetta della Lombardia e si pensa che siano molto antichi, ancor di più dei più famosi tortellini e ravioli. Se ne hanno tracce infatti anche in manoscritti antichi risalenti alla seconda metà del 1300. Si pensa quindi che proprio Bergamo abbia dato il via a tutte le altre paste ripiene. I casoncelli bergamaschi sono un piatto inoltre di origine contadina, nati anche allo scopo di consumare ciò che non si poteva e doveva buttare. Seguite questa ricetta per farli davvero ottimi e al primo colpo!

Se poi siete abili con le paste fresche, provate la ricetta dei [ravioli di patate](#): belli e buoni!

## INGREDIENTI

400 g di farina  
100 g di semola di grano duro  
2 uova.

## PER IL RIPIENO

125 g di pane grattugiato  
1 uovo  
70 g di grana grattugiato  
150 g di macinato per salame  
100 g di carne bovina arrostita  
5 g di amaretti  
10 g di uva sultanina  
1/2 pera spadona o abate  
1 spicchio di aglio tritato  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
sale  
pepe.

## PER IL CONDIMENTO

80 g di burro  
100 g di pancetta tagliata a bastoncini  
100 g di grana grattugiato  
alcune foglie di salvia.

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare i casoncelli alla bergamasca, per prima cosa amalgamate sulla spianatoia la farina, la semola, le uova, un pizzico di sale e aggiungete acqua quanto basta ad ottenere

un composto omogeneo, quindi lasciatelo riposare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo preparate il ripieno, fate rosolare con una noce di burro il macinato per salame, la pera sbucciata e tritata, quindi unitevi la carne arrostita, l'aglio il prezzemolo e fate insaporire alcuni istanti.

Versate il tutto in una terrina, unitevi il grana, il pangrattato, le uova, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta tritata, una macinata di pepe e un pizzico di sale.

Amalgamate l'impasto: se risultasse troppo asciutto aggiungete un goccio di brodo o acqua.

Stendete la sfoglia, ritagliate dei dischi di 6/8 cm distribuitevi al centro un cucchiaino di ripieno, quindi piegate il disco di pasta sul ripieno, chiudete il bordo, ripiegate la parte ripiena sul bordo e pressate leggermente al centro. Lessate i casoncelli in acqua bollente salata, scolateli e disponeteli su di un piatto da portata, cospargeteli con il grana grattugiato e conditeli con il burro cotto a color nocciola insieme alla salvia e alla pancetta. Servite subito.

## CONSIGLIO

### **Potrei surgelarli?**

Certo una volta chiusi, mettili su un piatto e lascia tranquillamente in freezer.

### **Non mi piacciono gli amaretti, posso farli senza?**

Certo, l'amaretto dà indiscutibilmente un tocco in più ma puoi benissimo anche non metterlo.

### **È necessaria la semola?**

Sì in questo caso sì perché dà consistenza all'impasto.