

PRIMI PIATTI

Casonsei

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **casonsei alla bergamasca** sono un piatto tipico della Lombardia. Consistono in una pasta ripiena molto diffusa nella zona padana che vede numerose varianti in base anche al luogo in cui vengono fatti. In genere la pasta è farcita da carne, formaggio e quasi sempre erbe aromatiche e la pasta ha la forma della mezza luna. Il nome originario deriva proprio dal fatto che hanno sempre il formaggio (caseo) e il resto degli ingredienti può appunto variare. Viene servito con burro e salvia, ma anche qui in base al paese o alla famiglia si accompagnano con sughi diversi.

Se amate particolarmente le paste ripiene fresche,

vi consigliamo di realizzare anche la ricetta dei [ravioli carciofi e ricotta](#): favolosi!

INGREDIENTI

600 g di farina
6 uova
300 g di salsiccia
150 g di grana padano grattugiato
150 g di burro
sale
80 g di mollica di pane
latte
parmigiano reggiano a piacere.

PREPARAZIONE

1 Per preparare i casonsei alla bergamasca per prima cosa preparate il ripieno bagnando nel latte la mollica di pane, da strizzare e collocare in una ciotola; aggiungete la salsiccia sbriciolata e il formaggio, quindi amalgamate aiutandovi con un cucchiaio di legno.

Sulla spianatoia versate la farina, aperta a cratere; unite la uova e il pizzico di sale, poi lavorate pazientemente fino ad ottenere un impasto liscio e sodo; da spianare a sfoglia sottile con il matterello e ritagliare a rettangoli di 7,5 cm per 14 cm circa; al centro di ogni rettangolo di pasta collocatevi una cucchiata di ripieno, ripiegate la pasta su se stessa e saldatene i bordi con le dita, confezionando tanti piccoli cannoli arcuati.

Quando l'acqua salata bolle in pentola tuffatevi i casonsei; appena vengono a galla scolateli e portateli in tavola caldi, condendoli con burro fuso e abbondante parmigiano.

CONSIGLIO