

PRIMI PIATTI

LOMBARDIA - Casoncelli alla Bergamasca

di: *Cookaround*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min



PANE GRATTUGIATO 125 gr
UOVO 1
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO 70
gr
MACINATO PER SALAME 150 gr
CARNE BOVINA ARROSTITA 100 gr
AMARETTI 5 gr
UVA SULTANINA 10 gr
SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1
PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da
tavola
SALE
PEPE

CONDIMENTO

BURRO 80 gr
PANCETTA TAGLIATA A BASTONCINI
100 gr
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO
100 gr
FOGLIE DI SALVIA

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate bene la farina insieme alla semola, le uova, un pizzico di sale e aggiungete acqua quanto basta ad ottenere un composto omogeneo, quindi lasciatelo riposare per almeno mezz'ora.
- 2 Nel frattempo preparate il ripieno: fate rosolare con una noce di burro il macinato per

salame, 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. Stendete la sfoglia, ritagliate dei dischi di 6/8 cm riempiendoli al centro un cucchiaino di ripieno.

3 Si cuociono i casoncelli in abbondante acqua salata.

4 Mettere in padella il burro, la pancetta e la salvia. Lasciare rosolare, scolare i casoncelli direttamente nella padella del condimento e lasciar insaporire. Impiattare con un spolverata di Grana Padano.

VINO CONSIGLIATO