

PRIMI PIATTI

Casoncella alla bergamasca

Tradizione: Provincia di Bergamo, Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER IL RIPIENO

Carne di manzo	150 g
Ripieno di salame	100 g
Prezzemolo	1 ciuffo
Sale	
Pepe	
Di rosmarino	1 pizzico
Formaggio grana grattugiato	50 g
Foglie di salvia	1 pugno
Uovo	1

PER L'IMPASTO

Farina (più quella della spianatoia)	300 g
Uova intere	2
Acqua	1 dito
Sale	1 pizzico

SUGO

Burro	50 g
Salvia	1 rametto
Pancetta	100 g
Formaggio grana grattugiato al momento	100 g

Preparazione

- 1 Per il ripieno: In una casseruola con un poco d'olio, faccio dorare l'aglio, la cipolla, la salvia e il rosmarino.
- 2 Taglio la carne a bocconcini e l'aggiungo al soffritto lasciandola rosolare per 10 minuti circa, rigirandola spesso con un cucchiaino di legno; verso il vino e lascio asciugare.

- 3 Quando la carne è stufata, tolgo dalla fiamma e lascio intiepidire. Passo tutto al tritacarne fine e metto il tritato in una capace bacinella.
- 4 Aggiungo il formaggio, il prezzemolo tritato finemente, il pangrattato, l'uovo, un pizzico di sale e uno di pepe macinato al momento; impasto il composto con le mani amalgamando ben bene il ripieno.
- 5 Per l'impasto: Dispongo la farina a mo' di vulcano, versando nel cratere gli altri ingredienti. Lavoro bene l'impasto aggiungendo farina o acqua per ottenere un impasto non troppo duro nè troppo elastico.
- 6 Stendo la pasta dello spessore di circa 2 mm a larghe strisce, come per le lasagne; con un bicchiere taglio tanti cerchi, in cui metto una noce di ripieno e richiudo, pressando sui bordi.
- 7 Formo il casoncello ottenuto schiacciando leggermente al centro col dito. I casoncelli si contano a dozzine, quanti ne sono in una porzione.
- 8 Per il sugo: Butto i casoncelli a cuocere in abbondante acqua salata per circa 7 minuti. Intanto in un tegame rosolo nel burro, con le foglie di salvia, la pancetta tagliata a dadini.
- 9 Quando i casoncelli sono cotti li scolo e li adagio nei piatti. Copro con abbondante formaggio grattugiato e infine vi verso sopra il burro caldissimo con la pancetta e la salvia.