

## Casoncelli o casonsè alla bergamasca

### Preparazione

#### Per la pasta fresca all'uovo

1. Con gli ingredienti della ricetta preparare una classica pasta fresca all'uovo e porla a riposare per circa 30' in un luogo fresco.

#### Per il ripieno

1 Far rosolare in una padella antiaderente, senza alcun condimento, la pasta di salame, la pera sbucciata e tagliata a cubetti, la carne arrosto (o la polpa di bovino adulto) tagliata a cubetti, l'aglio e il prezzemolo tritati. Mescolare e lasciare insaporire per pochi minuti.

2 Tritare il composto al cutter o al tritacarne e aggiungere il grana, le uova, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta ammollata e tritata, il sale, il pepe e il pangrattato necessario ad ottenere un composto morbido e asciutto.

#### Per il confezionamento e la finitura del piatto

1. Stendere la pasta fresca fino ad ottenere delle sfoglie sottili (ca 0,7-0,8 mm).

2. Con l'ausilio di un coppapasta del diam di circa 6-7 cm ritagliare tanti dischetti sui quali porre al centro il ripieno.

3. Ripiegare la pasta sul ripieno in modo da formare delle mezzelune e pressare leggermente al centro per conferire la classica forma, simile al cappello di Napoleone. Se la pasta dovesse risultare troppo secca inumidire i bordi con un pennellino intinto nell'acqua.

4. In una padella antiaderente far rosolare la pancetta tagliata a striscioline con pochissimo olio, fino a renderla leggermente croccante, infine scolare il grasso e tenerla da parte.

5. Lessare i casoncelli e nel frattempo fino a far rosolare il burro e con le foglie di salvia spezzettate.

5. Scolare i casoncelli e porli su di un piatto di servizio, quindi cospargerli con il grana Padano e la pancetta croccante e irrorarli con il burro aromatizzato. Servire subito.

### Note

a) Atri modi di confezionare i casoncelli: tirare la sfoglia della larghezza di ca 7-8 cm e della lunghezza voluta (20-30 cm). Distribuire a metà dell'altezza del rettangolo , ogni 6 cm di distanza, delle noci di ripieno. Ripiegare sul ripieno l'altra metà della sfoglia e con la punta delle dita premere tra un mucchietto e l'altro in modo da fare fuoriuscire l'aria e fare aderire bene le due sfoglie. Infine coppare con un coppapasta tondo (diam 7 cm) in modo da ricavare delle mezzelune. Realizzare i casoncelli procedendo in uno dei seguenti modi:

- pressare con il dito al centro della mezzaluna per conferire la classica forma, simile al cappello di Napoleone (come sopra);
- \_\_\_\_\_

• \_\_\_\_\_

b) Alcune varianti del ripieno:

- Mescolare in una bacinella 300 g di pasta di salame con 200 g ca di prosciutto cotto tritato finemente, aggiungere 80 g di grana padano, 50-80 g di pangrattato, 8-10 amaretti sbriciolati, 20 g di uvetta, noce moscata, cannella, 2 chiodi di garofano, sale.

• \_\_\_\_\_

c) Per la cucina espressa , il piatto può essere saltato

d) La pancetta può essere rosolato insieme al burro, ma si ottiene un piatto particolarmente grasso.

a) I casoncelli sono stati creati per riutilizzare vari avanzi di carni, nel corso dei tempi poi si sono arricchiti di altri ingredienti quali amaretti, uvetta sultanina e pera. Nelle versioni più recenti il ripieno è arricchito con spezie come cannella e noce moscata, ma anche con patate ed erbe.