



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Casoncelli



**4** Persone

**primi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

## **Ingredienti**

- 400 gr di farina
- 100 gr di semola di grano duro
- 2 uova
- 150 gr di macinato per salame
- 100 gr di carne di vitello arrostita
- 1 uovo
- 100 gr di grana grattugiato
- 4 amaretti
- 10 gr di uva sultanina
- 120 gr di pane grattugiato
- 1/2 pera abate
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe
- 100 gr di burro
- 100 gr di grana grattugiato
- 100 gr di pancetta
- salvia

## **Preparazione Casoncelli**

### **Passo 1.**

Impastate la farina e la semola con acqua, uova e un pizzico di sale.

### **Passo 2.**

Lasciatelo riposare per una mezz'oretta circa.

### **Passo 3.**

Preparate il ripieno.

### **Passo 4.**

Fate soffriggere nel burro il macinato, la carne arrostita e la pera tritate.

### **Passo 5.**

Aggiungete prezzemolo ed aglio.

### **Passo 6.**

Una volta soffritto aggiungete le uova l'uvetta, il pangrattato, gli amaretti sbriciolati, pepe e sale.

### **Passo 7.**

Amalgamate bene tutto.

### **Passo 8.**

Preparato il ripieno, stendete la pasta e formate dei dischi.

### **Passo 9.**

Al centro di questi ultimi mettere un po' di ripieno.

### **Passo 10.**

Chiudete il disco di pasta sul ripieno e pressate sui bordi per farli aderire.

### **Passo 11.**

Fate bollire i casoncelli in acqua bollente e serviteli con un sughetto fatto con il burro cotto insieme alla pancetta e la salvia.

### **Passo 12.**

Una volta cotto, unite lo zafferano, un po' di burro, il parmigiano e mescolate.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)