



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

Casonsei alla bergamasca



4 Persone

Primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, mattarello, pentola, padella**

I casoncelli sono una pasta fresca all'uovo ripiena lombarda. E' un piatto tipico della zona del bergamasco, ma anche del bresciano e della val camonica. Ne esistono diverse varianti, noi riprenderemo quello colassica con il ripieno alla salsiccia tipico del bergamasco.

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 4 uova
- 200 gr di salsiccia
- 100 gr di burro
- 50 gr di mollica di pane
- 100 gr di grana padano
- 100 gr di parmigiano reggiano
- latte
- sale

Preparazione Casonsei alla bergamasca

Passo 1.

Mettete la mollica di pane nel latte, fatela inzuppare e quindi strizzatela e mettetela in una ciotola.

Passo 2.

Sbriciolatevi la salsiccia ed amalgamate insieme al grana padano.

Passo 3.

Mettete la farina in una spianatoia, aggiungete uova e sale, quindi impastate bene.

Passo 4.

Stendete la pasta in sfoglie sottili, quindi tagliatela in rettangoli di circa 14x7 cm.

Passo 5.

Mettete un po' di ripieno in ogni rettangolo, quindi ripiegate i modo da ottenere la classica forma.

Passo 6.

Fate cuocere in abbondante acqua salata fino a che non vengolo a galla.

Passo 7.

Conditeli con burro fuso e permigano reggiano.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 13/10/2020
- ✓ **Calorie:** 300 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)