



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

Casonsèi (Casoncelli) della Val Camonica



4 Persone

Primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 50 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola**

I casonsèi, detti anche casoncelli, sono un primo tipico della regione lombarda. Si tratta di tortelli ripieni con la classica forma a caramella. Vengono realizzati con una sfoglia sottile all'uovo, mentre per il condimento abbiamo diverse varianti in base alla zona. La versione della val camonica prevede un ripieno con salsiccia, erbe, patate e porro. Per il condimento si utilizza generalmente il burro fuso, anche se ci sono delle varianti in cui viene utilizzata la pancetta che viene soffritta nel burro.

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 4 uova
- 200 gr di erbe
- 200 gr di patate
- 1 porro
- 200 gr di salsiccia
- 100 gr di pangrattato
- 200 gr di grana grattugiato
- 100 gr di burro
- 1 cucchiaio d'olio
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Casonsèi (Casoncelli) della Val Camonica

Passo 1.

Impastate la farina con tre uova, 1 cucchiaio d'olio, ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Una volta che il composto risulterà omogeneo, preparate una pagnotta e farela riposare per mezz'ora avvolta in un canovaccio.

Passo 3.

Procedete con la preparazione del ripieno.

Passo 4.

Sbollentate le patete, le erbette ed il porro.

Passo 5.

Mettete i 50 grammi di burro in una padella, ed indoratevi l'aglio, aggiungete quindi il prezzemolo tritato.

Passo 6.

Aggiungete la salsiccia e fatela cocere per 10 minuti.

Passo 7.

Fate raffreddare la salsiccia, quindi aggiungete le erbe, le patate, il porro, il pangrattato, 100 gr di formaggio grattugiato, 1 uovo, sale e pepe.

Passo 8.

Tritate il tutto in un mixer in modo da ottenere un composto omogeneo.

Passo 9.

Stendete una sfoglia sottile e ritagliate dei rettangoli di circa 16x18 cm l'uno.

Passo 10.

Disponete il ripieno in ogni rettangolo, quindi richiudete i casonsei nella loro tipica forma.

Passo 11.

Fate cuocere i casoncelli in abbondante acqua salata, quindi una volta che salgono a galla conditeli con burro fuso e grana grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/10/2020
- ✓ **Calorie:** 800 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (18 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)