

**CASA NOSTRA**  
Cercle culturel italien de Verviers

La Cucina  
di ...



Milena

*I casoncelli sono molti diffusi in tutta la Lombardia, ma ogni zona ha la propria variante locale. I casoncelli sono molti diffusi in tutta la Lombardia, ma ogni zona ha la propria variante locale.*

*Sono dei ravioli a forma di mezzaluna con ripieno a base di carne, pane grattugiato, formaggio, prezzemolo ed aglio, lessati e serviti ben caldi conditi con formaggio di grana e burro cotto alla salvia.*

La differenza tra i casoncelli bresciani e i ravioli bergamaschi sta negli ingredienti utilizzati per il ripieno. Nei primi il ripieno prevede carne di manzo, cipolla, un gambo di sedano, vino rosso, brodo vegetale, un pizzico di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, 1 uovo, parmigiano grattugiato, pangrattato, sale, pepe, olio vergine d'oliva.



Facile

1 h e 15

300 Kcal/Porz

Economico

## Ingredienti

- 500 gr di farina
- pizzico di sale
- 300 gr di carne di manzo
- 1 carota
- 1 bicchiere di vino rosso
- 3 chiodi di garofano
- noce moscata q.b.
- 50 gr di pan grattato
- sale e pepe q.b.
- qualche foglia di salvia fresca
- parmigiano grattugiato q.b.
- 4 uova e un tuorlo
- acqua q.b.
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 1 pizzico di cannella
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- olio extra vergine q.b.
- burro q.b.

### Ricetta e preparazione

1. **Soffriggete** la cipolla tritata in padella con un filo di olio per un paio di minuti.
  2. **Aggiungete** la carne e rosolate su ogni lato in modo da dorarla.
  3. **Aggiungete** il vino, il brodo, le spezie, la carota e il sedano tagliati a dadini.
  4. **Regolate** con sale e pepe e proseguite la cottura con il coperchio a fuoco lento per circa un . paio d'ore.
  5. **Lasciate** intiepidire e passate al mixer tutto quanto.
  6. **Sempre** tritando con il mixer, aggiungete l'uovo, il parmigiano e il pan grattato.
  7. **Regolate** con l'olio extra vergine se il ripieno risulta troppo secco.
  8. **Impastate** la farina, le uova, il sale e tanta acqua necessaria a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
  9. **Ottenete** delle sfoglie sottili con la macchina per la pasta.
  10. **Formate** delle palline di ripieno compattandole con le mani e adagiatele sulla sfoglia.
  11. **Ripiegate** su di esse la sfoglia.
  12. **Sigillate** bene tutti gli spazi attorno al ripieno e tagliate delle mezzalune con un bicchiere piccolo.
  13. **Ripiegate** la parte sigillata verso il basso posizionando il casoncello in verticale, schiacciando delicatamente il ripieno, dandogli la tradizionale forma a barchetta.
  14. **Lasciate** seccare i casoncelli su un ripiano infarinato.
  15. **Lessate** i casoncelli in acqua salata per una decina di minuti e scolare delicatamente.
  16. **Fate** fondere il burro in una casseruola assieme alla salvia.
  17. **Condite** i casoncelli con il burro, la salvia e abbondante parmigiano grattugiato.
  18. **Se volete**, prima di servire, spolverate con un poco di pepe o di noce moscata.
- Consigli:** A piacere potete aggiungere fettine di pancetta sottili passate in padella.

