

LA RECETA

## Casoncelli

CULTURA

18\_09\_2021



### Ingredientes para 4 personas

#### Masa

400 g de harina,  
200 g de harina de trigo  
2 huevos

Agua

### **Relleno**

125 g de pan rallado  
Un huevo  
125 g de Grana Padano  
150 g de salchicha  
100 g de ternera cocida  
5 g de macarrones  
10 g de pasas  
Una pera pelada y cortada en trozos.  
nuez moscada  
Canela  
pimienta  
Cáscara de limón  
Perejil  
Ajo

### **Para adornar**

Un poco de mantequilla  
Algunas hojas de salvia  
Pimienta negra

### **Preparación**

Mezcle la harina, los huevos y una pizca de sal con suficiente agua para hacer una pasta suave. Déjalo reposar durante 30 minutos.

Mientras tanto, derrita un trozo de mantequilla en una cacerola con la salchicha, la pera y la carne. Agregue el perejil picado y el ajo triturado.

Coloque la preparación de carne en un bol y agregue el queso, el pan rallado, los macarrones picados, los huevos, las pasas y una pizca de sal y pimienta. Mezcle bien.

Estire la masa y corte en dos a lo largo (se obtienen dos tiras de 8/10 cm de ancho).

Coloque una cucharada del relleno a intervalos de unos centímetros a lo largo del primer trozo de masa. Use el segundo tramo para cubrir el relleno y recorte discos en forma de media luna. Presione suavemente cada disco en el centro con su dedo.

Cocine los casoncelli en agua hirviendo con sal, escurra y espolvoree con queso rallado.

Sazone con un poco de mantequilla derretida, salvia fresca picada, tocino cortado en cubitos y pimienta negra recién molida.

(Liana Marabini)