

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)