

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)