

Casoncelli alla bresciana (ricetta della nonna di Marino)

Procedimento

Per la pasta:

Formare una fontana con 2 hg di farina, inserire 2 uova e poca acqua, sbattere con la forchetta e continuare impastando con le mani.

Fare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare per almeno ½ ora in frigo

Per il ripieno:

Mettere metà del burro in una padella, aggiungere le cipolle e far rosolare a fuoco lento.

Prendere la scatola di Simmenthal e togliere la gelatina, ridurre a dadini la mortadella, aggiungere abbondante parmigiano, un uovo, prezzemolo, il burro (da cui avremo tolto le cipolle rosolate) e un pizzico di "Saporita".

Frullare tutto con il mixer e aggiungere pane grattato per raggiungere la dovuta consistenza.

Stendere la pasta piuttosto sottile, ricavarne dei cerchi della misura desiderata, inserire al centro una piccola quantità di ripieno, spennellare i bordi con l'albume e chiudere formando delle mezze lune.

Far cuocere in abbondante acqua salata, nel frattempo far sciogliere il restante burro in una padella, con le foglioline di salvia, versarvi i casoncelli, una volta scolati e spolverare con il resto del parmigiano.



INGREDIENTI

Per la pasta:

- 250 g. di farina
- 2 uova

Per il ripieno:

- 2 etti di parmigiano BUONCHI
- 2 etti Bologna con pistacchio (una fetta da fare a dadini)
- 1 scatola da 250 g di Simmenthal
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- pane grattato

Condimento:

- 1 cipolla
- buon burro
- ottimo parmigiano
- salvia rosolata nel burro

"La Saporita"

- semi di coriandolo
- cannella
- semi di carvi
- chiodi di garofano
- noce moscata
- anice stellato

PROCEDURA

Per la pasta: unire la farina alle uova (gli ultimi 50 g. aggiungerli lentamente), finché la consistenza non è elastica.

Avvolgere con la pellicola e mettere in frigo, dove deve rimanere per circa 30 minuti.

Poi preparare il prezzemolo tritato e la mortadella tagliata a dadini.

Casoncelli alla bresciana

**I cuochi Marino e Laura
vi aiuteranno a realizzare la ricetta.**

*Siete invitati tutti: persone Afasiche, Caregiver,
Dottori, Dottoresse, Logopediste, Amici...*

l'ingrediente segreto.....



