

## **I casoncelli alla Bergamasca**

In dialetto bergamasco vengono chiamati Casonsèi e sono gustosi ravioli a forma di mezzaluna, tipici della cucina bergamasca, caratterizzati da un ripieno agrodolce che racchiude i sapori e la tradizione del territorio.

Sono preparati con pasta fresca e un ripieno di carne, il tutto condito con burro fuso, pancetta, grana e salvia. Nel ripieno, oltre a macinati di carne bovina e suina, grana padano, uova e pane grattugiato, sono presenti amaretti, uva sultanina, pere e spezie come cannella e noce moscata.

In verità la ricetta ha molte interpretazioni, e ogni ristorante propone la propria versione.

Le origini del Casonsèl sono molto antiche: risalgono al 1300. Come attesta un atto notarile. Il 13 maggio 1386 in Città Alta, si tenne una festa per duemila persone, nella quale vennero offerti «taglieri ricolmi di artibotuli, altrimenti detti Casoncelli». Questo piatto «povero» nacque dalla necessità di riutilizzare gli avanzi di carne bovina e suina. A partire dall' '800, il ripieno venne arricchito con amaretti, uva sultanina e scorza di limone; mentre risale a tempi più recenti l'aggiunta di spezie come noce moscata, cannella ed altre erbe aromatiche.

Una leggenda afferma che il particolare ripieno agrodolce del Casonsèl sia dovuto al volere di un uomo avaro che, per santificare le feste, volle creare un unico piatto che unisse sia il salato che il dolce.

## **Ingredienti**

### **per 4 persone**

#### **INGREDIENTI**

300 gr di farina;  
200 gr di semola di grano;  
3-4 uova;  
Acqua;  
150 gr di pasta di salame;  
100 gr di carne arrosto;  
60 gr di pangrattato;  
5-6 amaretti;  
10 gr di uvetta;  
1/2 pera spadona o abate;  
1 spicchio d'aglio;  
1 ciuffo di prezzemolo tritato;  
140 gr di grana grattugiato;  
Sale q.b.;  
Pepe q.b.;  
100 gr di pancetta;  
80 gr di burro;  
Salvia.

## **Preparazione**

Per cominciare impastate gli ingredienti per la pasta fino a ottenere una massa liscia ed elastica, poi lasciatela riposare avvolta nella pellicola per 30 minuti..

Per il ripieno fate rosolare in una casseruola antiaderente, senza alcun condimento, la pasta di salame, la pera sbucciata e tritata, la carne arrosto, l'aglio e il prezzemolo ben tritati e lasciate insaporire mescolando per alcuni minuti.

Ritirate e trasferite il composto in una terrina, amalgamatelo con grana, uova, amaretti sbriciolati, uvetta tritata, sale, pepe e poco pangrattato alla volta: il composto deve essere morbido e asciutto.

Passate ora alla preparazione dei casoncelli: stendete la pasta e ritagliate con uno stampino a disco di 6-7 cm di diametro, tanti dischetti. Distribuite al centro di ognuno un po' di ripieno, spennellate d'acqua i bordi, ripiegate la pasta sul ripieno e pressate il centro.

Preparate il condimento in una padella fondendo il burro, quindi unite la pancetta a striscioline e abbondanti foglie di salvia: fate dorare il tutto.

Lessate i casoncelli in acqua salata a leggero bollore, sgocciolateli, disponeteli sul piatto da portata, irrorateli abbondantemente con il condimento preparato e cospargeteli con il Grana Padano. Serviteli ancora caldi.