



mangiaredadio

CASONCELLI BRESCIANI

INGREDIENTI (per 4 persone)

150 g farina bianca 00
150 g semola di grano duro
125 g uova
sale, olio EVO q.b.
125 g pangrattato
125 g formaggio grana
45 g burro
amaretti q.b.
190 ml brodo di carne
burro e grana per condire



PREPARAZIONE

Preparate la pasta, lavorando le farine con le uova e aggiungendo olio e sale, sino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso. Riponete in un foglio di pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Nel frattempo, realizzate il ripieno, sbriciolando gli amaretti e mischiandoli a grana e pangrattato. Sciogliete del burro nocciola e colatelo sugli ingredienti. Completate infine aggiungendo il brodo a filo e continuando a mischiare. Non appena avrete ottenuto un impasto morbido e asciutto, il ripieno sarà pronto.

Stendete la pasta a mano o con la macchinetta, ottenendo delle sfoglie sottili. Tagliatela, ottenendo dei quadrati di 5 cm e riponete in ciascuno una pallina di ripieno di circa 2 cm. Richiudete ciascun quadrato a triangolo, facendo ben pressione sui lati, per impedire al ripieno di fuoriuscire.

Cuocete per 2 minuti in acqua bollente salata, scolate e condite con abbondante burro fuso brulé e formaggio grana.