

Casoncelli alla Bresciana

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

Per la PASTA

280 g di farina di grano tenero "00"

2 uova intere

4 tuorli

q. b. acqua

sale



PROCEDIMENTO

- Disporre la farina a fontana sul tavolo. In una bacinella sbattere le uova insieme al sale.
- Versare le uova nel centro della farina e mescolando con una forchetta incorporare gli ingredienti.
- Impastare poi a mano fino a ottenere un bel composto liscio e omogeneo.

TRUCCO

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora avvolto nella pellicola.

PER IL RIPIENO

150 g di pane con crosta dorata secco grattugiato

100 g di Grana Padano DOP

1 dl di brodo di carne

100 g di burro

2 spicchi d'aglio

5 g di prezzemolo tritato

sale integrale

pepe bianco

noce moscata grattugiata al momento

PROCEDIMENTO

- Soffriggere il burro con l'aglio schiacciato, unire il prezzemolo tritato e subito di seguito il pane grattugiato, il Grana Padano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
- Amalgamare con il brodo di carne fino a ottenere un composto morbido e compatto.
- Tirare la sfoglia sottilmente, tagliare dei quadrati di 6x6 cm. Farcire con il ripieno e chiudere con le dita.

TRUCCO

Il pane migliore è quello comune, senza una crosta troppo spessa e ambrata. Il pane è la base del ripieno, la sua neutralità al gusto è fondamentale per esaltare gli aromi della ricetta.

PER IL CONDIMENTO

60 g di Grana Padano DOP

60 g di burro

6 g di salvia

PROCEDIMENTO

- Cuocere i casoncelli in acqua bollente salata.
- In un padellino a parte sciogliere il burro, unire la salvia e lasciar aromatizzare a fiamma delicata fino a renderlo leggermente dorato.
- Scolare bene i casoncelli, condirli con il formaggio grattugiato e il burro caldo.
- NB: È bene preparare la pasta alcune ore prima in modo che nella fase di riposo l'impasto passi da una struttura elastica a una estensibile. Quest'aspetto faciliterà la successiva sfogliatura ai rulli. La pasta manterrà al meglio forma e spessore, inoltre rimarrà più gradevole alla bocca.

TRUCCO

Nel preparare il condimento è necessario evitare di bruciare il burro, in tal modo, oltre che preservare la salute, manteniamo intatti gli aromi caratteristici della preparazione.

Un aroma più intenso lo possiamo ottenere utilizzando il burro chiarificato, è più aromatico e già di un bel colore giallo paglierino.