

Ricetta per 1 kg approssimativo di ripieno CASONCELLO DI PONTOGGIO DE.CO.

PER 1 KG DI RIPIENO:

300gr Macinato di manzo (reale)
300gr Macinato di maiale (coppa)
200gr Cipolle bianche
10gr Sale iodato fine
30gr Olio extra vergine d'oliva
70gr Pane grattugiato
60gr Grana Padano oltre 20 mesi
135ml Vino rosso della Franciacorta
0.5gr Chiodi di garofano
0,5gr stecca di cannella



PER LA PASTA:

500gr di farina 00
500gr di semola rimacinata
10g di sale iodato
6 uova intere*
6 tuorli*
50gr di olio EVO
Acqua al bisogno

*le uova sono a pasta gialla e da galline allevate a terra

DIMENSIONI DEL DISCO DELLA PASTA E PESO DEL RIPIENO A CASONCELLO:

Tagliare la pasta in dischi con diametro 6,5 cm e dello spessore di 1mm.

In ogni casoncello è previsto 4/6gr di ripieno.

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente le cipolle bianche e fatele imbiondire nell'olio extravergine d'oliva, non appena sono imbiondite, ancora morbide, aggiungere il composto precedentemente amalgamato di carne macinata di manzo e di maiale; mescolare bene, lasciarlo cuocere a fuoco moderato per 8/10 minuti, nel frattempo preparare le spezie (chiodi di garofano e cannella) in garze sterili per alimenti legate con lo spago, aggiungerle insieme al sale iodato ad insaporire il tutto, dopo aver aggiunto il sale e le spezie aggiungere il vino e coprire la pentola con un coperchio. Da questo momento lasciare cuocere a fuoco basso con il coperchio per circa due ore, senza aggiungere altro. Tolto dal fuoco, dopo la cottura lasciarlo raffreddare fino ad ottenere un composto tiepido. Aggiungere quindi il pane grattugiato e il formaggio, lavorare il composto con le mani fino a rendere lo stesso omogeneo e senza grumi. Riempire i dischetti di pasta precedentemente tagliati con il composto, ripiegare a metà il disco, componendo una mezza luna, chiuderli, sigillando il tutto con i rebbi della forchetta.

CONDIMENTO E IMPIATTAMENTO:

Per il condimento è previsto burro fuso imbiondito con la salvia, se gradito grana padano grattugiato almeno 12 mesi di stagionatura.

Per l'impiattamento sono previsti n.14 di "Casoncello di Pontoglio De.Co."