

"casonsei" di bergamo *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Stendere la pasta consistente e ritagliarla in dischi di 6-8 centimetri di diametro, mettere al centro una noce di ripieno dopo averlo ben impastato, e ripiegare a metà la pasta bagnando e stringendo i bordi perché non ne esca il ripieno. Lessare in abbondante acqua; condire con burro fuso, salvia leggermente passata nel burro e molto formaggio grattugiato.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 400 grammi

Acqua

Sale

Manzo 300 grammi (stufato e tritato)

Salame 150 grammi (bergamasco agliato e tritato)

Pan grattato 15 grammi

Uova 1 unità (intero)

Noce moscata

Cannella (in polvere)

Grana 15 grammi (grattugiato)

Pere (1 pera spadona passata al setaccio)

Latte

Sale