

## CASONCELLI CON SPINACIO SELVATICO E POMODORO



I casoncelli (casonsei in dialetto lombardo), è uno tra i piatti tipici della cucina bresciana e bergamasca. Primo piatto che non può assolutamente mancare in un ristorante tradizionale e nemmeno durante un pranzo domenicale. Si tratta di pasta ripiena, solitamente di pane e formaggio (ma spesso varia in base alle zone dove viene fatto) e condita con burro, salvia e formaggio grattugiato, anche se, in alcune zone usano anche la carne come condimento.

La ricetta dei casoncelli, come tante altre ricette tradizionali, ha la propria variante in base al luogo e cambia anche se solo leggermente da paese a paese. Ogni famiglia infatti ha il proprio ingrediente segreto che rende i casoncelli davvero speciali. C'è una cosa però che mette tutti d'accordo: il condimento, che dev'essere fatto con burro fuso, salvia e abbondante formaggio grattugiato, che sia Grana, Parmigiano o Bagoss.

Nella ricetta proposta di seguito ci sono delle varianti. Il ripieno è stato fatto con il "buon enrico" comunemente conosciuto come "spinacio selvatico" e chiamato in dialetto bresciano "farenele". Con aggiunta della polpa di pomodoro e formaggio grattugiato Bagoss di Bagolino (prodotto agroalimentare tradizionale e riconosciuto come presidio slow food).

Media 80' Primo

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 50 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 1 noce Burro
- 1 Cipolla piccola
- 1 grattata Noce moscata
- 1 cucchiaio Olio
- 1 pizzico Pepe nero
- q.b. Sale fino
- 200 gr Spinaci (già cotti)
- Pasta**
- 260 gr Farina
- 2 cucchiai Olio extravergine di oliva
- 3 Uova
- Per il condimento**
- 70 gr Burro
- 60 gr Formaggio grattugiato Bagoss
- 5/6 foglioline Salvia

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Versate la farina su una spianatoia. Aggiungete le uova e l'olio, mescolate prima con una forchetta e poi con le mani.
2. Lavorate il tutto fino a ottenere un impasto liscio, elastico e omogeneo. Lasciate riposare in frigo per circa 30 minuti.
3. Nel frattempo, preparate il ripieno. In una padella antiaderente, fate scaldare una noce di burro e un cucchiaio di olio.

- Tritate la cipolla e, quando l'olio sarà ben caldo, rosolatela leggermente.
4. Tritate gli spinaci sminuzzandoli il più possibile.  
Unite gli spinaci e la noce moscata alla cipolla e lasciate leggermente rosolare.
  5. Aggiungete la polpa fine di pomodoro e salate con sale fino, spolverate con pepe nero e proseguite la cottura per ancora 10 minuti.
  6. Ora che il ripieno è pronto, lasciatelo raffreddare e poi passate a preparare i casoncelli.
  7. Prendete la pasta e stendetela in una sfoglia sottile.  
Dividete la sfoglia in due parti, distribuite in piccole porzioni sulla prima sfoglia il ripieno preparato e coprite i casoncelli con la sfoglia rimasta.
  8. Schiacciate con le dita intorno ad ogni pallina di ripieno per chiudere bene il composto.  
Con un tagliapasta a rotella tagliate i casoncelli grandi circa 5 centimetri e metteteli ad asciugare su un tagliere leggermente infarinato. Ecco, i casoncelli con spinaci selvatici e pomodoro sono pronti per essere cotti.
  9. Fate cuocere i casoncelli per circa 15-20 minuti in abbondante acqua salata.  
Scolateli molto bene e conditeli con il burro fuso insaporito con la salvia e una bella manciata di formaggio grattugiato Bagoss.
  10. Versateli in una terrina calda (se ce l'avete di terracotta meglio ;) ) e lasciateli insaporire un attimo prima di servirli.  
Servite i casoncelli ben caldi, in piatti precedentemente riscaldati.

#### **Consigli:**

Se non consumate subito i casoncelli, potete congelarli e tirarli fuori al momento.

Per congelarli, basta spolverare un vassoio con la farina, adagiarceli sopra, congelarli e poi metterli in un sacchetto per conservarli in freezer, così non si attaccheranno tra loro.

Se non avete gli spinaci selvatici, vanno bene anche quelli che si trovano al supermercato. In caso non troviate il formaggio Bagoss, va bene anche il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano.