



**“Casoncelli in cerca di autore. Ad ogni ristoratore la sua interpretazione”.**

Insegna: Caffè del Tasso 1476

Indirizzo: Piazza Vecchia 3 - Bergamo

Sito web: www.caffedeltasso.org

Ricetta: I casoncelli del Caffè del Tasso

**Breve spiegazione del piatto ( max 200 battute)**

Prepariamo un soffritto con sedano, carote e cipolle. A seguire ritagli di carne di vitello e maiale e facciamo ben arrostire, regoliamo di sale e pepe, successivamente uniamo pere spadone, uva passa, amaretto, salvia, rosmarino e noce moscata e lasciamo cuocere per 30 minuti. Una volta freddo passiamo il tutto al tritacarne con l'aggiunta di uova intere, formaggio grana grattugiato, prezzemolo e, se troppo morbido, del pane grattugiato. Ora possiamo confezionare i nostri casoncelli... Gnam Gnam!