



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

Insegna: Donizetti

Indirizzo: Via Gombito 17/A - Bergamo

Sito web: www.donizetti.it

Ricetta: Casoncelli del Donizetti

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

Casoncelli con ripieno di carne di vitello, manzo, maiale, pasta di salame, latte, sale, spezie, aglio, pan grattato, grana, pepe, uvetta, burro, cipolla, amaretti, salvia e rosmarino.

Dopo aver sbollentato i casoncelli in acqua salata per 4 minuti circa, scolare e condire con burro fuso, pancetta, salvia e grana grattato fresco.