



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

Insegna: Lalimentari Bar Ristorante

Indirizzo: Piazza vecchia 8/12 - Via Colleoni 2 - Bergamo

Sito web: www.lalimentari.it

Ricetta: I casonsei della bergamasca

Breve spiegazione del piatto (max 200 battute)

Il raviolo originale certificato dalla Camera di Commercio di Bergamo, prodotto con il ripieno a base di carne di maiale scelta, pasta di salame bergamasco, uva passa, pera spadona, amaretto, scorza di limone. Servito bollito in acqua e sale, condito con parmigiano e burro nostrano, pancetta bergamasca e salvia.