

# Casonsei, Ravioles a la bergamasca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** 500 grs.

### Relleno

**Manteca:** 100 g

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Caldo de verduras:** 1 Taza

**Sopresata:** 100 g

**Apio:** 2 Ramas

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Bife de cuadril:** 500 g

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Leche:** Cantidad necesaria

**Salsa de tomates:** 1 Taza

**Pera:** 1 Unidad

**Ajo:** 3 Dientes

**Salvia:** 6 Hojas

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Nuez Moscada:** Una pizca

**Pan de campo (viejo):** 8 Rodajas

## Preparación de la Receta

### Masa

- Vuelque la *harina* en la mesada, realice un hueco en el centro y coloque los huevos, espolvoree alrededor de la *harina* con sal y agregue un poco de agua, comience a mezclar los huevos con un tenedor hasta romper el ligue y luego integre la *harina* de afuera hacia adentro, por ultimo amase hasta lograr una masa homogénea, cúbrala con repasador y deje

reposar en un lugar calido durante 1 hora.

## Relleno

- Pele la *zanahoria* y córtela en trozos.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Corte en bastones las ramas de *apio*.
- En un grill caliente acomode los bifos de paleta, condimente con aceite de oliva y agregue los vegetales, *cebolla*, *zanahoria*, *ajo* y *apio*, sazone con sal y desglace con vino blanco, incorpore salsa de *tomate* y el caldo de verduras, tape el grill y cocine durante 2 horas.
- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine la sopresata durante aproximadamente 15 a 20 minutos, terminada la cocción retire del agua y quite la piel.
- Quite la corteza del pan hasta obtener solo la miga, el pan debe ser de 2 a 3 días anteriores, corte la miga en dados y colóquela en un bowl luego agregue la leche.
- Pele las peras y córtelas en daditos.

## Armado

- Terminada la cocción de la carne córtela en trozos, incorpore la sopresata, el pan mojado en leche, sazone con nuez moscada y canela en polvo, triture manualmente los ingredientes, luego añada los daditos de pera y espolvoree con queso parmesano rallado, triture nuevamente, agregue el *huevo* y mas queso rallado, una con las manos.
- Luego de que la masa reposo pásela por la sobadora hasta lograr una masa fina, con un cortante circular de aproximadamente 6 a 7cm de diámetro córtela en círculos.
- Coloque en el centro de cada círculo de masa una cucharadita del relleno, doble por la mitad, presione los bordes con los dedos sellándolos y marcando el relleno
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los casonseis unos minutos.
- En una sartén caliente coloque las hojas de salvia previamente rotas con las manos, incorpore la *manteca* y abundante queso rallado, una vez que el queso se funda retire del fuego y bañe los casonseis.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/casonsei-ravioles-a-la-bergamasca>