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 bifes 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 casonsei 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 casonsei.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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