



<https://www.mepillasquisando.com>



CASONCELLI CON VERDURAS



INGREDIENTES	
CASONCELLI	VERDURAS
400 gr. de Harina. 100 gr. de sémola de Trigo. 3 Huevos. 125 gr. de Pan rallado. 70 gr. de Queso Grana Padano. 150 gr. de Carne picada para salchichón. 100 gr. de Carne vacuna asada. 1 Diente de Ajo. 1 Cucharada de Perejil picado. Sal y Pimienta.	1 Calabacín. 2 Pimientos. 1 Cebolla. 2 Tomates maduros.

ELABORACIÓN:

Mezclamos la harina con la sémola, los huevos y una pizca de sal, añadimos agua hasta obtener una masa homogénea. Cubrimos y dejamos reposar una hora. Ahora preparamos el relleno, freímos la carne picada con un poco de mantequilla, a continuación añadimos la carne asada, el ajo y el perejil, mezclamos y echamos en un bol, con el Grana padano, el pan rallado, los huevos y una pizca de pimienta y de sal, mezclamos muy bien. Estiramos la masa y cortamos unos discos de unos 8 cm de diámetro y rellenamos con la carne del bol, sellamos bien los casoncelli. Ponemos un cazo u olla con agua salada y los cocemos. Una vez cocidos los escurrimos y condimentamos con un sofrito de verduras.

<https://www.mepillasquisando.com>