
Culurgiones di patate e cipolle

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Tipica ricetta sarda con varianti, soprattutto del ripieno, in relazione al paese di origine.

Tipica ricetta sarda con varianti, soprattutto del ripieno, in relazione al paese di origine. Si possono trovare, ad esempio, con farcia di soli formaggi o anche di patate, aglio e menta. In genere si condiscono con salsa di pomodoro e chiaramente del buon pecorino sardo grattugiato.

Ingredienti

Ripieno: 1,3 kg di patate, 700 gr di cipolle, 4 cucchiaini d'olio evo, 200 gr di caprino stagionato, 200 gr di pecorino sardo.

Sfoglia: 1,2 kg di semola di grano duro, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, q.b. di acqua tiepida, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Ripieno: Cuocere le patate, pelarle e schiacciarle con lo schiaccia patate. Stufare nel frattempo le cipolle tagliate, quindi tritarle. Unire le patate alle cipolle, grattugiarvi i due formaggi, versarvi l'olio e regolare di sale.

Sfoglia: Preparare la pasta, tirarla e ritagliare dei dischetti di circa 6 centimetri di diametro ciascuno. Mettere all'interno dell'abbondante ripieno. Piegare a mezza luna la sfoglia sul ripieno e iniziare a chiudere la pasta dando la forma di spiga di grano, pizzicando con indice e pollice mettere la sfoglia verso l'interno, prima a destra, poi a sinistra. Continuare così fino a chiudere tutto il raviolo dando in ultimo la forma a punta. Dopo aver controllato che le spighe non si aprano, posarle su un piano di lavoro infarinato.

Cuocere i culurgiones in abbondante acqua salata. Condirli con una dadolata di pomodoro fresco saltato in padella con un po' di olio. Spolverare con abbondante pecorino sardo grattugiato.