



Culurgiones di patate e cipolle

Tipica ricetta sarda con varianti, soprattutto del ripieno, in relazione al paese di origine. Si possono trovare, ad esempio, con farcia di soli for-

maggi 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 extra vergine d'oliva, 200 gr di caprino stagionato, 200 gr di pecorino sardo.

Sfoggia: 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.

Sfoggia: 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. ■