

CULURGIONES DI PATATE CON RICOTTA SALATA

Ingredienti

- aglio
- sale
- pomodori pelati
- patate (600gr)
- ricotta salata (20gr)
- pecorino sardo (400gr)
- semola (500gr)
- menta

Come si prepara

Impastare la semola con l'acqua necessaria a ottenere un impasto morbido. Coprire la pasta e lasciarla riposare per 1 ora.

Nel frattempo lessare le patate, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Unire il pecorino sardo grattugiato, una manciata di foglioline di menta tritate finemente e uno spicchio d'aglio tritato.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavarne con la rotella da ravioli dei dischi del diametro di circa sette centimetri.

Porre al centro della sfoglia una noce di ripieno, ripiegare a metà i dischi e pizzicarli ai bordi in modo da sigillarli e ottenere la tipica forma *ζa spigaζ*. Preparare un sugo semplice con olio extravergine di pomodoro e basilico.

Nel frattempo lessare i culurgiones in abbondante acqua salata, scolarli quando vengono a galla e adagiarli delicatamente in una pirofila. Condirli con il sugo di pomodoro e una spolverata di pecorino grattugiato.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	247 kcal 1034 kJ
-------------------	---------------------



Tags

occasioni speciali, pasta fresca, vegetariana

