



CULURGIONES

Ingredienti

Per il ripieno

1 kg. di patate rosse
½ bicchiere di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
6-7 foglie di menta
300 gr. di pecorino fresco

Per la pasta

300 gr. di semola di grano duro
1 dl. di acqua
sale q.b.

Procedimento

Per il ripieno

Lessare le patate per circa 40 minuti, sbucciarle e schiacciarle, ridurle in una purea; aggiungere l'olio, gradatamente, l'aglio tritato finemente e la menta tritata, poco a poco, incorporare il pecorino fresco, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciar riposare l'impasto.

Per la pasta

Lavorare la farina con l'acqua e il sale molto energicamente fino a quando l'impasto avrà raggiunto una certa elasticità.

Stendere la pasta in sfoglie sottili, ricavare dei dischetti di circa centimetri di diametro; sulla metà di ogni disco posate una quantità di purea. Chiudere i culurgiones.

Cuocete in acqua salata per 6 o 7 minuti e condite con un sugo di pomodoro e abbondante pecorino grattugiato.