

piatto tipico

CUCINA SARDA

CULURGIONES SARDI

Ingredienti

PER LA PASTA

250 gr di farina di semola rimacinata di grano duro
 50 gr di farina 0
 1 cucchiaino di strutto
 150 ml di acqua tiepida
 Sale qb

PER IL RIPIENO

500 gr di patate
 100 gr di pecorino sardo fresco
 2 spicchio di aglio
 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
 Menta fresca qb
 Sale qb
 Pepe nero qb

Preparazione

Cominciare preparando la pasta dei culurgiones quindi, in una ciotola capiente, unire le due farine insieme ad un pizzico di sale e allo strutto. Versare piano piano l'acqua e nel frattempo mescolare l'impasto fino ad ottenere un composto liscio che, una volta lavorato bene, sarà da avvolgere in un panno e farlo riposare 30 minuti. Ora pelare le patate e tagliarle a tocchetti per poi cuocerle in acqua bollente con l'aggiunta di un po' di sale. Quando le patate si saranno ammorbidite, scolarle e passarle con lo schiacciapatate. Riporre poi la purea su un piatto e farla raffreddare. In un pentolino versare l'olio e l'aglio tagliato a tocchetti, far soffriggere per pochi minuti e lasciare poi in infusione l'aglio a fuoco spento. Successivamente, in una ciotola, unire la purea di patate raffreddate, l'olio filtrato dall'aglio, una decina di foglie di menta tritate e il pecorino sardo fresco grattugiato; aggiustare poi di sale e pepe. Prendere poi l'impasto preparato inizialmente, infarinarlo leggermente e stenderlo fino ad ottenere uno spessore non troppo sottile.

Con una formina tonda dal diametro di 6-8 cm ritagliare tanti cerchi e riporvi all'interno un po' di ripieno di patate, pecorino e menta; chiudere poi i culurgiones secondo il tradizionale metodo a spiga (in alternativa è possibile chiuderli a mezzaluna e sigillarli con una forchetta). Cuocerli infine in abbondante acqua salata, pochi alla volta, fino a quando non saliranno a galla. Consumarli conditi con una salsa di pomodoro oppure con olio aromatizzato all'aglio o con burro fuso e salvia, con aggiunta di un'abbondante grattata di pecorino sardo stagionato.

