



Culurgiones: ravioli sardi ripieni di patate

Ecco un piatto di origine sarda , ormai popolare su tutte le tavole italiane.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Culurgiones: ravioli sardi ripieni di patate

Ricetta italiana

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena, ricette sarde

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

Per la sfoglia

- 250 g farina 00
- 150 g farina di semola rimacinata
- 1 cucchiaio olio di oliva extra vergine
- 1 pizzico sale
- q.b. acqua tiepida

Per il ripieno

- 1 kg patate
- 15 foglie menta
- 250 g pecorino sardo grattugiato
- 1/2 tazza olio di oliva extra vergine
- 1 spicchio aglio

Per condire:

- 500 g passata di pomodoro
- 1 spicchio aglio
- 4 foglie basilico
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

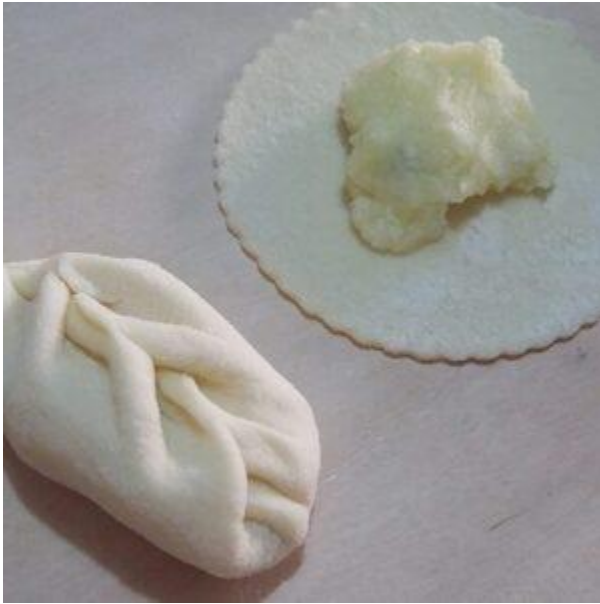
1. Prepara il ripieno il giorno prima:

Taglia lo spicchio d'aglio a metà e fallo riposare nell'olio per mezza giornata. Fai cuocere le patate in abbondante acqua salata per circa 30-40 minuti. Schiacciale ancora calde poi aggiungi il pecorino, la menta tritata e l'olio insaporito (eliminando lo spicchio d'aglio). Mescola tutto bene e fai riposare in frigo.

2. Prepara l'impasto per la sfoglia con le due farine, un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e acqua q.b. Lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.



3. Nel frattempo, in una padella adeguata, fai soffriggere, in poco olio, lo spicchio d'aglio tritato, aggiungi la salsa di pomodoro, regola di sale, pepe, foglie di basilico e porta a cottura (20-30 minuti).
4. Con il mattarello tira la sfoglia, ritaglia dei cerchi di 10 cm. circa, in ognuno di essi posiziona una noce di ripieno, pinza la base e poi, man mano, pizzica le estremità, prima da un lato poi dall'altro, fino a formare la classica chiusura a spiga.



5. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa i ravioli, scola e condisci con il sugo preparato.

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
