

PRIMI PIATTI

Ravioli di patate ogliastrini

Tradizione: Sardegna

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Patate di montagna	1000 g
Olio d'oliva (o 200 g di grasso di maiale appena sciolto)	20 cl
Aglione	2 spicchi
Menta	5 foglie
Formaggio viscidu in salamoia	200 g
Farina	600 g
Sale	1 pizzico
Formaggio pecorino fresco	300 g
Acqua	

Preparazione

- 1 Sono i famosi culurgionis. Lavare, lessare il chilo di patate e appena cotte estrarle dall'acqua una alla volta, pelarle e schiacciarle subito con una forchetta raccogliendo la purea in una terrina.
- 2 Esaurite tutte le patate, si condisce la purea con: 1/2 bicchiere di olio tiepido, gli spicchi d'aglio tritati finemente, le foglie di menta fresca tagliuzzate, un pizzico di sale e 200 g di viscida, oppure una buona manciata di pecorino poco stagionato, grattugiato.
- 3 Si impasta il tutto velocemente e si tiene da parte. Intanto si prepara la pasta per l'involucro intridendo i 600 g di farina con 3-4 cucchiaini d'olio e un pizzico di sale sciolto in 1/2 bicchiere d'acqua.
- 4 Si lavora l'impasto energicamente, ma non molto a lungo e appena avrà raggiunto una certa elasticità si stira in sfoglie sottili da cui si ricaveranno dei dischetti di 6 cm di diametro.
- 5 Sulla metà di ogni disco si posa una quantità di purea grande quanto una piccola noce, si ricopre con l'altra metà del disco, si saldano le 2 semicirconferenze sovrapposte, con una sottile cordonatura praticata con la punta delle dita e si rifinisce con un breve picciolo.

- 6 Si otterranno dei tortelli dall'aspetto di piccoli fichi pressati. Si cuociono per circa 6-7 minuti, in abbondante acqua bollente salata, si estraggono con la cucchiara forata, si sgrondano bene e si dispongono sul piatto di portata in un solo strato, a spina di pesce facendo incontrare ad angolo, a 2 a 2, i piccioli del raviolo, lungo una retta immaginata al centro del piatto.
- 7 Apparirà una spiga gigante con i suoi chicchi in proporzione. Se il piatto è abbastanza largo si possono comporre 3 spighe affiancate. Si condiscono con abbondante pecorino.