PRIMI PIATTI

# Culurgionis

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** |
| Aglio | **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. 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 cucchiaiate 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 cucchiaia 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.