




## Is Culurgiones

<p> <b>Difficoltà:</b> Media</p> <p> <b>Preparazione:</b> 60 minuti</p> <p> <b>Cottura:</b> 5 minuti</p>	<p style="text-align: center;"><b>Ingredienti (per 4 persone)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g di patate</li> <li>• 200 g di pecorino stagionato</li> <li>• 150 g di pecorino fresco</li> <li>• 2 spicchi di aglio</li> <li>• 10 foglie di menta</li> <li>• 500 g di farina</li> <li>• 200 ml di acqua</li> <li>• Sale</li> <li>• Olio evo (2/3 cucchiari)</li> </ul>
--	---

### Preparazione

#### IMPASTO

1. Pelare le patate e farle cuocere in una pentola a pressione colma a metà d'acqua salata (circa 10 minuti)
2. Far soffriggere 2 spicchi d'aglio ai quali precedentemente è stata tolta l'anima
3. Una volta cotte le patate schiacciarle bene in modo da ottenere una purea e farla sfreddare.
4. Mescolare in un contenitore capiente la purea di patate con i formaggi grattugiati, l'olio soffritto (alla quale è stato tolto precedentemente l'aglio) e la menta tritata in piccoli pezzetti

#### SFOGLIA

5. Amalgamare la farina con un pizzico di sale, 200 ml di acqua tiepida e 2-3 cucchiari d'olio
6. Lavorare l'impasto fino a raggiungere una buona elasticità
7. Passare l'impasto nella sfogliatrice per ottenere una sfoglia sottile
8. Ritagliare dei dischetti di pasta di circa 6 cm di diametro (può essere utile l'aiuto di un bicchiere)
9. Inserire nei dischetti di sfoglia un cucchiario d'impasto e ripiegarli su se stessi unendo i lembi pizzicandoli alternativamente fino a formare una sottile cordonatura simile ad una spiga (in sardo spighitta).
10. Proseguire fino ad esaurimento del ripieno disponendoli su un panno infarinato.
11. Portare l'acqua ad ebollizione, salarla e versare i culurgiones uno ad uno

#### COTTURA

12. Girarli continuamente e delicatamente con un mestolo di legno per evitare che si attacchino
13. Dopo circa 5 minuti scolarli con una schiumarola e posarli sul piatto da portata.

#### CONDIMENTO

14. Condire con sugo al pomodoro e formaggio grattugiato. (La variante lanuseina prevede solo olio evo e formaggio grattugiato)

