



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Culiogiones di patate



4 Persone

secondi Categoria

difficile Difficoltà

2 ore e 10 minuti Tempo

Attrezzatura : **schiacciate, pentola**

Ingredienti

- 300 g di semola
- acqua
- sale
- 2 spicchi d'aglio
- 800 g di patate rosse
- 5-6 foglie di menta
- 300 g di pecorino stagionato grattugiato
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva

Preparazione Culiogiones di patate

Passo 1.

Bollite le patate in acqua salata, una volta cotte e raffreddate sbuciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate; versare la purea in un contenitore e aggiungere gradatamente l'olio, l'aglio e la menta tritati molto sottili.

Passo 2.

Aggiungere il pecorino e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Passo 3.

Lasciate riposare l'impasto in frigo mentre si prepara la pasta.

Passo 4.

Disporre la farina a fontana su una spianatoia, aggiungere l'acqua e lavorare fino a quando l'impasto avrà raggiunto una certa elasticità che consentirà di essere stirato in sfoglie sottili.

Passo 5.

Dopo aver steso la pasta in fogli di circa 3-4 mm di spessore, ricavare tanti dischetti di 7-8 cm di diametro (va bene ad esempio usare come stampo un bicchiere capovolto).

Passo 6.

Unire pollice ed indice di una mano e posizionarci sopra un dischetto di pasta.

Passo 7.

Porre nel dischetto, dove c'è l'incavo tra le due dita, un cucchiaino di impasto precedentemente preparato.

Passo 8.

Con l'altra mano chiudere la pasta pizzicandola lungo i bordi, un lato per volta.

Passo 9.

Il risultato finale sarà un raviolo dalla forma tipo spiga.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)