



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

## *Culiogiones di patate*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**2 ore e 10 minuti** Tempo

Attrezzatura : **schiazzapatate, 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>)