

CULURGIONISI ALLA NUORESE

Ingredienti:

Per la pasta: 250 g. di farina 00 , 250 g. di semola , 200ml di acqua,
1 pizzico di sale fine , 1 uovo .

Per il ripieno: 250 g. di patate , 300 g. di pecorino sardo grattugiato,
3 – 5 foglie di menta secca , 1 tuorlo (rosso d'uovo) , 1 pizzico di sale fino .

La preparazione:

Mischiare la farina e la semola e poi fare la fontanella, versare all'interno l'acqua tiepida con sciolto un pizzico di sale ed anche l'uovo intero. Impastare e lavorare tutto per bene. Quando le patate sono pronte, scolarle e pelarle. Mettere le patate a bollire. Per fare il ripieno, versare il formaggio grattugiato in un porta pasta. Pulire le patate e schiacciarle ancora calde, direttamente nel porta pasta. Amalgamare un po' ed aggiungere la menta ed il rosso d'uovo. Finire di amalgamare ed impastare. Lavorare sino ad avere un impasto morbido. Quando il ripieno è pronto, è il momento di iniziare a fare i culurgionis. Lavorare un po' la pasta e fare una sfoglia non molto fine, e con un bicchiere infarinato ricavare tanti dischi. Dopo aver fatto i dischi, riutilizzare la pasta rimasta ripetendo il procedimento sino a finire tutta la pasta. Mettere poi, all'incirca $\frac{1}{2}$ cucchiaino di impasto su ogni disco e piegare e richiuderli con la classica spiga di grano. Quando tutti i culurgionis sono pronti, posarli su vassoi leggermente infarinati e lasciar riposare per circa 1 ora. Dopo circa 40 minuti iniziare a mettere una grande pentola d'acqua a bollire. Versarli e girarli leggermente con un mestolo di legno.

Piatti Sardi

Aspettare che i culurgionis salgano a galla, e poi aspettare 3 – 5 minuti. Dopodichè si possono iniziare a cogliere ad uno ad uno, evitando di romperli per non far finire tutto il ripieno nell'acqua di cottura.

Per servire a tavola ci sono due varianti.

- 1) "alla antica", come si preparavano prima: mettere sul vassoio di portata tanto pecorino sardo grattugiato, e poi adagiare delicatamente i culurgionis. Poi, subito dopo fare ancora una nevicata abbondante di formaggio sopra di essi. Senza aggiungere altro dopo. "In Bianco"
Secondo la tradizione si mangiavano in bianco.
- 2) variante, come si preparano adesso: mettere sul vassoio di portata tanto sugo di pomodoro ed una bella nevicata di pecorino sardo grattugiato, adagiare delicatamente i culurgionis. E dopo si versa del sugo sopra i culurgionis e poi ancora formaggio grattugiato.

Portare a tavola e servire i culurgionis sui piatti da portata.

