

Culurgionis di patate - **pinella** (Coquinario # 21) 11.12.2003 - http://www.coquinaria.it/cgi-bin/ubb1/ultimatebb.cgi?ubb=get_topic;f=3;t=000341;p=9&r=actu

Per la pasta:

Ingr:

500 gr di semola fine

acqua tiepida leggermente salata (circa 250 gr)

Per il ripieno:

Ingr:

1 kg di patate

80-100 gr di "viscidu" (vedi nota)

50 gr d'olio e.v.d'oliva

4 spicchi d'aglio

circa 20 foglie di menta

Nota: il viscidu è un formaggio caprino o vaccino preparato sotto sale che puo' essere sostituito da una uguale quantità di formaggio feta. In tal caso, la feta va messa in una salamoia di acqua e sale per alcuni giorni. Quindi, si scola e si mette ad asciugare cosparsa di sale fino.

Per il condimento:

sugo leggero di pomodoro fresco

pecorino grattugiato

Esecuzione:

Impastare la semola aiutandosi con l'acqua tiepida fino ad ottenere una sfoglia abbastanza morbida da poter chiudere il raviolo con la punta delle dita. Riporla al riparo coperta da un tovagliolo per evitare che si indurisca.

Lessare le patate con la buccia, pelarle e passarle ancora calde al setaccio. Far imbiondire gli spicchi d'aglio nell'olio e una volta dorati, toglierli per evitare che anneriscano.

Grattugiare il formaggio "viscidu" e aggiungerlo alle patate. Versare l'olio privato dell'aglio e le foglioline di menta tritate finissime. Non si aggiunge il sale all'impasto in quanto è già presente nel formaggio.

Tirare la sfoglia aiutandosi con l'apposita macchinetta in modo da ottenere una sfoglia sottile. Con un tagliabiscotti del diametro di circa 7 cm, ritagliare dei tondi e adagiarvi sopra un po' di ripieno, all'incirca grande quanto una noce. La chiusura dei ravioli avviene con una modalità detta a "spighetta" chiudendo i bordi con la punta delle dita.

I ravioli così preparati si adagiano in vassoi spolverizzati con la semola. La cottura richiede l'uso di un recipiente largo e basso contenente acqua salata in leggera ebollizione. I culurgionis sono cotti quando vengono a galla. Si scolano e si condiscono con un sugo leggero di pomodoro fresco e pecorino grattugiato.

pinella



Adesso metto i fotogrammi, poi....se il sonno mi coglie...domni, metto la spiegazione...se c'è bisogno...

Ora sono pronta!

Questa foto l'ho messa per farvi vedere le dimensioni della noce di ripieno rispetto alla sfoglia. Ma, se dovessero essere troppo, niente vi vieta di togliere l'eccedenza con la punta di un coltello.



Prendete il raviolo con la mano sinistra, senza stringere troppo. Insemolatevi le dita e premete sulla pallina di patate allungandola un pochino.

pinella



La foto dice già tutto. Dovete far combaciare i due lembi della sfoglia e attaccarli insieme. Si formerà una specie di cordoncino che infilerete tra i due lembi di pasta.



Qui si vede meglio. Una volta che avete fatto questo movimento, si formeranno due ripiegamenti della pasta ai due lati.

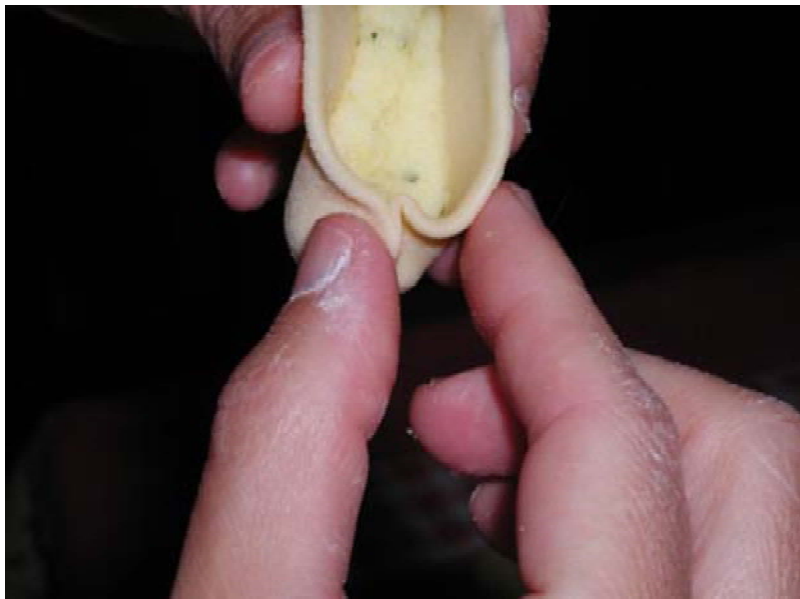
pinella



Ora, con i polpastrelli, sigillate la ripiegatura di sinistra.



Adesso, sigillate la ripiegatura di destra, sempre verso il centro.



Qui lo vedete meglio. A questo punto, spingete ancora verso l'interno il cordoncino che si sarà formato e questo movimento creerà di nuovo le due ripiegature ai lati. Dovete continuare così sino alla fine cercando di fare la sigillatura (si puo' dire?) un po' stretta. quando avete raggiunto la fine del raviolo arrotolate tra le dita il picciolo finale.



pinella



Un consiglio! Fatene un paio e poi cuoceteli per verificare che non si aprano in cottura.