

PRIMI PIATTI

Culingionis de patata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

350 g di patate
100 g di pecorino sardo grattugiato
10 g di strutto
1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
8 foglioline di menta

PER LA PASTA

200 g di semola
1 uovo
sale.

PER IL CONDIMENTO

800 g di circa di sugo di pomodoro
60 g di pecorino grattugiato.

PREPARAZIONE

1 In una pentola lessare le patate con la buccia, in abbondante acqua salata.

Pelarle e passarle allo schiacciapatate.

In una padella mettete lo strutto, l'aglio la cipolla e le foglioline di menta e fate soffriggere.



2 In una ciotola mescolare le patate con il soffitto ed il pecorino.





3 Impastare gli ingredienti per la pasta e con il mattarello stendetela.

Ricavate dei rettangoli di circa sei cm, adagiarvi sopra il ripieno e chiudere a spiga procedendo nel seguente modo: girare il quadrato a rombo, posizionare il ripieno, e ripiegare l'angolo.



4 Afferrare i due lati e ripiegare prima il sinistro, poi il destro.



5 Continuate fino alla fine tirando un poco la pasta.



6 Fate asciugare i culingionis tutta la notte, poi lessarli in una pentola con abbondante

acqua salata, sono pronti quando vengono a galla.



7 Condire con sugo di pomodoro e pecorino grattugiato.

