

PRIMI PIATTI

## Culunzones

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER L'IMPASTO

500 g di farina

3 uova

sale.

### PER IL RIPIENO

400 g di formaggio sardo fresco (o ricotta)

200 g di spinaci o bietola tenera

2 uova

sale.

## PREPARAZIONE

**1** Fate una montagnetta con la farina allargatela al vertice e versate le uova con un pò di sale (sciolto precedentemente in acqua tiepida).

Amalgamate e poi impastate gli ingredienti fine ad ottenere una pasta liscia e compatta (aggiungendo acqua tiepida se occorre).

Fate una palla e lasciatela riposare per mezz'ora avvolta in un canovaccio. Nel frattempo

cuocete gli spinaci (o la bietola tenera).

Scolateli molto bene e tritateli finemente, amalgamateli con il formaggio fresco (o alla ricotta) e unitevi 2 uova, la cartina ed il sale.

Rilavorate e stendete la pasta con il matterello in sfoglie sottili larghe 10 cm. circa.

In metà di ogni sfoglia, aiutandovi con un cucchiaino, fate delle polpettine con il ripieno e mettetele sulla metà di ogni sfoglia distanziandole tra loro; ripiegate sopra l'altra metà della sfoglia premendo con le dita tra un ripieno e l'altro ed ai bordi della sfoglia.

Con l'apposita rotella ritagliate la sfoglia tra un ripieno e l'altro e fateli riposare per alcuni minuti su un piano infarinato.

Dentro una pentola capiente fatte bollire dell'acqua con del sale grosso e varsateci dentro i Culunzones. Serviteli conditi con ragù di carne e pecorino sardo grattugiato.