

PRIMI PIATTI

## Culurgiones: i ravioli sardi ripieni di patate e menta

---

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

DOSI PER: [60 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    PREPARAZIONE: [120 min](#)    COTTURA: [2 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **culurgiones** sono i celebri ravioli sardi, tipici dell'Ogliastra, con un **ripieno delicato di patate**, menta e pecorino. Scopri la **ricetta originale** per preparare questa pasta ripiena con la caratteristica chiusura a spiga.

FORMAGGIO VISCIDU 30 gr

SALE

## INGREDIENTI PER SERVIRE I CULURGIONES

PECORINO SARDO o parmigiano -

### COME FARE I CULURGIONES

- 1 Per prima cosa è consigliabile iniziare con la cottura delle patate, così le avrai pronte quando ti serviranno: versa le patate precedentemente lavate in una pentola con abbondante acqua e una presa di sale grosso. Cuocile per circa 40-45 minuti, controlla la cottura con una forchetta.





- 2** Mentre cuociono le patate, puoi iniziare a preparare i condimenti: sbuccia due spicchi d'aglio e una cipolla, versa gli spicchi d'aglio interi e la cipolla tritata in una padella con l'olio extravergine e fai appassire a fiamma dolce, la cipolla deve risultare morbida ma non dorata, una volta rosolato il tutto elimina l'aglio





**3** Sbuccia le patate e schiaccia, puoi utilizzare uno schiacciapatate manuale o elettrico.





- 4 Lava le foglie di menta e tritale finemente, poi aggiungila alle patate schiacciate, aggiungi anche la cipolla e mescola il composto.





**5** Aspetta che le patate siano fredde e aggiungi il **formaggio viscido** e il pecorino, entrambi grattugiati, aggiusta di sale e mescola bene per un'ultima volta.



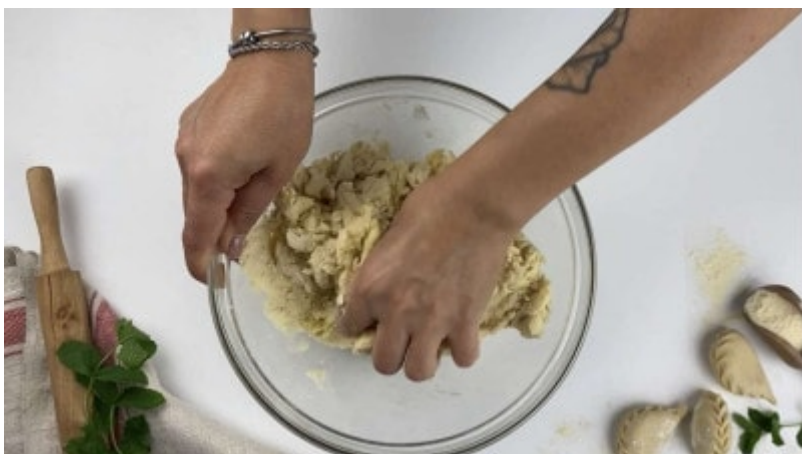


**6** Passa alla preparazione della sfoglia: versa la semola in una ciotola, aggiungi una presa di sale e l'acqua a filo, dopo che l'acqua si sarà assorbita, aggiungi anche l'olio extravergine d'oliva.





**7** Ribalta l'impasto sul piano da lavoro e lavoralo per alcuni minuti, fino ad ottenere un impasto liscio e uniforme.







8 Taglia l'impasto, ottenendo delle fette, assottiglia prima con le mani, poi tira la pasta leggermente infarinata con la sfogliatrice, passala più volte fino a farla risultare sottile.





9 Taglia i dischi con un coppapasta diametro 7-8 centimetri, o utilizza un semplice bicchiere,

per facilitare la chiusura e dare la forma giusta, allunga leggermente ogni disco, dando una forma un po' ovale.



- 10** Sistema il ripieno all'interno del dischetto di sfoglia e piegalo in due parti, poi inizia la chiusura, pizzicando la pasta con indice e pollice ottenendo la spiga, la classica chiusa detta a spighitta







- 11 Prepara una pentola con abbondante acqua, aggiungi il sale necessario e versa i culurgiones, meglio cuocerne pochi alla volta per non rischiare che si rovinino, ci impiegheranno circa due minuti, dovrai scolarli poco dopo che saliranno a galla.

Condisci i culurgiones con abbondante pecorino grattugiato, o con del Grana Padano e portali subito a tavola







## SCOPRI COME È DIVERTENTE PREPARARE I CULURGIONES IN CASA

I culurgiones sono un piatto tipico della Sardegna, in particolare della regione dell'Ogliastra. Questi ravioli ripieni si distinguono per la loro forma unica, chiusa a spiga, e per il loro saporito ripieno a base di patate, menta e pecorino. La loro preparazione richiede tempo e manualità, ma il risultato finale ripaga ogni sforzo: un piatto genuino e dal sapore autentico, ideale per celebrare la tradizione sarda in tavola.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Per evitare sprechi:** se avanza della sfoglia, incorporala nuovamente nell'impasto principale. Non usare solo i ritagli, poiché la pasta tende a seccarsi.

**Chiusura a spiga:** per ottenere la caratteristica chiusura, pizzica la pasta con pollice e indice, procedendo con pazienza per dare la forma corretta.

**Formaggio alternativo:** se non trovi il formaggio viscidu, puoi sostituirlo con della feta greca.

**Congelare i culurgiones:** conservali crudi su un vassoio e trasferiscili successivamente in sacchetti freezer. Cuocili direttamente congelati allungando leggermente i tempi di cottura.

## CONSERVAZIONE

Puoi congelare i culurgiones crudi disponendoli su un vassoio. Una volta congelati, trasferiscili nei sacchetti da freezer. Cuocili senza scongelarli, aumentando leggermente il tempo di cottura.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Malloreddus al formaggio](#): pasta sarda con un gustoso condito formaggioso.

[Seadas](#): dolce tipico sardo ripieno di formaggio e servito con miele.

Fregola con arselle: piatto sardo a base di fregola tostata e vongole.

Pane carasau: sottile e croccante, perfetto da accompagnare con formaggio e salumi.