

# Culurgiones ripieni di Patate e menta (raviolones de papa y menta)



## Ingredientes

### Para el relleno

**Queso de oveja rallado:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Menta:** 1 atado

**Papas:** 1 k

**Crema de leche:** 500 cc

### Para la salsa

**Tomates disecados:** 300 grs.

**Albahaca:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

### Para los Culurgiones

**Huevos:** 10 Unidades

**Sémola:** 1/2Kg

**Harina 0000:** 1/2 k

## Preparación de la Receta

### Para los Culurgiones :

- Mezclar  $\frac{1}{2}$  kg *harina* 0000,  $\frac{1}{2}$  kg de *sémola* y 10 huevos.
- Integrar la mezcla y amasar hasta que quede lisa y homogénea. Dejar descansar.
- Estirar con la ayuda de una máquina hasta lograr el grosor deseado.
- Luego cortar los discos de 6 cm.

## Para el relleno :

- Cocinar papas en agua hasta que este tierna. Quitarle la piel y hacer un puré con *cebolla*, *ajo* y **menta** picada. Salar y agregar queso rallado y *crema* de leche.
- Dejar enfriar para luego rellenar los Culurgiones.
- Colocar relleno en cada disco y cerrar. Doblar la masa dejando el relleno en el fondo e unir con pellizcos por el centro.
- Salar el agua hirviendo y cocinar los Culurgiones.

## Para la salsa :

- En una sartén colocar aceite de oliva, *ajo* picado en láminas y llevar al fuego a *dorar*.
- Cortar los tomates cherries al medio y agregar a la sartén.
- Agregar unas hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/culurgiones-ripieni-di-patate-e-menta-raviolones-de-papa-y-menta>