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 ½ kg *harina* 0000, ½ 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