

Culurgiones - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

semola - patate - formaggi - uova

Ingredienti:

per la pasta:

250 gr. farina 00
250 gr. farina di semola
3 cucchiaini di olio evo
1 cucchiaino di sale
Acqua tiepida q.b

((Ho impastato nella MdP, e l'acqua l'ho aggiunta ad occhio, ma sicuramente più di 200 gr. Questa dose per il ripieno che ho fatto era decisamente troppa (ne bastava la metà) quindi la pasta avanzata è diventata: tagliatelle))

Per il ripieno:

4 patate bollite e passate al setaccio
120 gr. di ricotta di capra (l'avevo in frigo)
70 gr. di pecorino grattato
150 gr. di caciotta maremmana frullata (non avevo altro tipo di formaggio fresco e molto saporito)
1 uovo

La pasta l'ho stesa alla penultima tacca della nonna papera.

Posso dire solo una cosa, credo di esserci riuscita, anche se non perfettamente, solo perché ho lasciato la pasta molto morbida e piuttosto umida .









