

“Culurgioni di pecorino, provola e patate, con noci e fiori di zucca, al profumo di menta con una coullis di pomodoro e basilico fresco”

Categoria, primo piatto

Origine ed eventuali rielaborazioni TIPICO INNOVATIVO **RIVISITATO**

Ingredienti per 10 porzioni

Q.tà	Descrizione
Per la pasta:	
1 kg farina	800 gr farina 00 (circa 200 gr. per la lavorazione)

2 cucchiari	olio oliva
QB	sale fino
Qb	acqua tiepida
Per la farcia,	
20	fiori di zucca
10	foglie di menta fresca
1 kg	patate
300 gr	pecorino
300 gr	provola
150 gr	noci sgusciate
1m .	basilico fresco
50 gr	burro
1 dl	olio extra v.
1	cipolla bianca
2 sp.	Aglio
qb.	sale,pepe

Per la salsa(coullis);

2,8 kg	pomodori a rametto maturi
1dl	olio extra v.
1	cipolla bianca(80 gr)
2	spicchi aglio
qb	sale,pepe,peperoncino

Foto



Procedimento

Prima fase

Impastare sulla spianatoia la farina disposta a fontana con l'olio il sale, l'acqua.

Ottenere un composto omogeneo, coprire e far riposare

Seconda fase

Intanto a parte prepareremo la farcia; lessando le patate in precedenza con la buccia, pelate, passate e fatte raffreddare .

Mondare, sciacquare e strizzare i fiori di zucca, scottarli per 2 minuti, saltarli in padella con una noce di burro, tagliarli finemente .

Togliere i gherigli alle noci, passare nel cutter.

Grattugiare il pecorino e la provola, tritare la menta.

In un tegame far insaporire in olio la cipolla tagliata a metà e l'aglio leggermente schiacciato che elimineremo entrambi subito dopo.

Amalgamare ora con cura il tutto in un unico composto, dosare di sale e pepe, versare in un sac a poche con bocchetta liscia.

Terza fase

Abbassare la pasta, ottenere delle sfoglie, ricavarvi dei dischetti di circa 5/6 cm di diametro.

Versarvi al centro il ripieno, chiudere gli agnolotti come la "classica cucitura a spiga di grano", sistemarli in un vassoio di legno infarinato, cuocerli in acqua bollente leggermente salata e unta con olio, formare un vortice con un cucchiaino di legno, tuffarli, cuocerli per alcuni minuti (4/5) e scolarli.

Quarta fase

Preparare ora il piatto; disporre al centro un fondo con la coulis di pomodoro fresco, adagiarvi i culurgioni, salsare con altra coulis, spolverare con il pecorino e decorare con basilico fresco.
