

RAVIOLI SARDI DI MAGRO

Ingredienti per 6 persone:

Per la sfoglia:

- 400 g di farina bianca,
- sale,
- acqua.

Per il ripieno:

- 700 g di patate,
- 200 g di fiscidu (formaggio pecorino in salamoia),
- 1 cucchiaio di strutto,
- 2 cipolle,
- aglio,
- menta fresca.

Preparare la sfoglia con acqua, farina e un po' di sale.

Lessare le patate.

Soffriggere nello strutto un trito di aglio, cipolla e menta.

Passare le patate allo schiacciapatate, amalgamarvi il soffritto e il formaggio grattugiato e farcire i ravioli.

Condire con pomodoro fresco e una spolveratina di pecorino grattugiato.