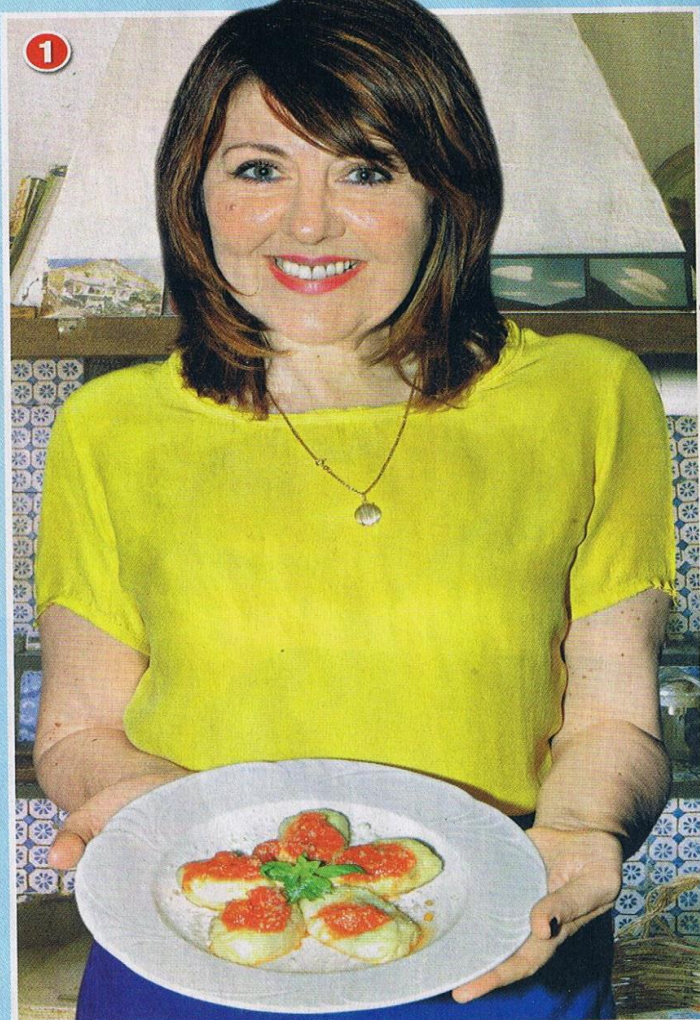


Un piatto di Emanuela Grimalda di "Un medico in famiglia"

# PROVATE I TIPICI "RAVIOLI SARDI"

«Io non sono sarda, ma adoro i "culurgiones", una pasta ripiena tradizionale dell'Ogliastra: la farcitura si fa mescolando patate lesse, pecorino e menta»



**1**  
*Arbatax (Ogliastra).* Emanuela Grimalda, 50 anni, l'attrice che nella serie "Un medico in famiglia" ha il ruolo di Ave Battiston, ci mostra i culurgiones, i tipici "ravioli" sardi, che ha preparato nella cucina dell'Arbatax Park Sardinia Resort. «Io sono nata a Trieste, ma ho una vera passione per questo piatto sardo: è buonissimo».



**2**  
*Arbatax (Ogliastra).* Emanuela Grimalda ci mostra gli ingredienti base per preparare i tradizionali culurgiones dell'Ogliastra: «Per quattro persone, sono necessari 460 grammi di patate, 280 di farina, 150 di pecorino sardo, menta fresca, acqua, sale, olio extravergine di oliva e un grappolo di pomodorini e basilico fresco».



**3**  
*Arbatax (Ogliastra).* Emanuela Grimalda versa sul piano di lavoro gli ingredienti necessari per preparare l'impasto dei suoi culurgiones: «Dispongo la farina in modo da creare un "vulcano", apro le uova e le metto nel "cratere". Quindi, aggiungo un goccio di acqua, un pizzico di sale, e comincio a impastare con le mani».